









XL11 845













SERENISSIMO SIGNORE



Ccesi questa Lucerna al fuoco del mio afferto, perche fosse à Cortiggiani scorta fra l'ombre, e letempeste del procelloso mare delle Corti: Ma preuedendo, che l' esponeuo come segno a colpi de contrarij venti demaligni co'l pa-

lefarla al mondo; pensai darli riparo contro il furore di quelli: e fui vn tempo qual Diogene cercando con l'istesia vn'huomo su'l mezzo giorno, e ritrouai nella nostra Italia, solo V. A. Serenissima quasi fra stelle lucidissimo sole, che, può illustrare anco il più solo dell'ombre; & saldissima colonna, che può reprimere gl'impeti di ogni contraria procella: Ond'io afficurato dalla grandezza del Real' animo di V. A. Serenissima hò preso ardire drizzare questo picciolo lume, quasi à sua prepria sfera, all'A. V. Serenissima il cui splendo re è ammirato in tutta l'Europa; Al cui gran merito, & supremo valore, bre e spatio, & angusta metta, è vn sol mondo; come lo aditano le sue

glotiose insegne. Degnisi Serenissimo Principe gradire; non già la picciolezza del lume, che porguetta mia Lucerna, ma l'ardore del mio affecto; che in tanto l'hà accesa; quanto spera, che sotto si alta protezione, non possa temere di contratietà veruna; ma ne gli siegua sama immortale: edio cternamente serbarò la deuozione à V. Altezza Serenissima, per tanto honore. Conserui Iddio sua persona longhissimi, & selicissimi anni con quello accressimento di suprema grandezza, chio suo humilissimo, e deuotissimo seruitore le prego di continuo da S. D. Maestà. Di Napoli alli 20. di Maggio 1634.

Di V. A. Serenissima

Humilissimo, e deuotissimo seruitore

L'ACCADEMIA DE GLI ERRANTI ALLI LETTORI.

E Cco (ò generosi lettori) vna scorta sida, vn. securo fanale, & vna luminosa Lucerna, che ne' più intricati laberinti , nelle più oscure procelle, & nelle più fosche tenebre delle difficultà della Corte,ne apre il sentiero, ne mostra l'vscita, & ne conduce in porto: Questa contiene regole certe, modi infallibili, & precetti ficuri, con li quali si formi il viuo ritratto, la propria imagine, & la vera Idea d'vn... perfetto Cortegiano. Soggetto non men vtile, che deletteuole l'autore ritenuto entro gli termini della propria modeflia, chi gl'è flata non poco freno, l' ha tenuta sepolta nell'oscurità del filentio: ma spronato da giusti prieghi d'amici l'hà finalmete commessa alla censura di nost: Reuiditori, perche l'essaminasfero, e doppò facta ogni effatta diligenza l'hanno giudicata degna delle stampe. Tanto più ch' ella viene accompagnata da nobilissima schiera di compositioni de più Illustri ingegni del secol nostro; che facendole vaghissimo diadema, la faranno sicura da gl'insulti de nomi, delle detrattioni degl'Aristatchi, & dalle maledicenze de Zoili. Onde l'auttore folleuato dall'ali delle vere lodi nell'altezza della gloria, renderà eterna, & immortale la fama del suo nome. Vinete lieti.

D.Francesco Bernaudo Principe de gl'Erranti.

> Fr. Lorenzo Sauelli primo Assistente. D. Diego Carmina secondo Assistente.

> > D. Gioseppe Tipoldo Secretario.

Alli Signori Gentil'huomini Corteggiani.

Orrisponde col molto merito delle SS.VV.vno deuoto affetto, & straordinario desiderio, che hò sempre nutrito nell'animo mio di seruirle, & honorarle à tutto mio potere, & sommamente mi s'è accresciuto, quando nel raggionare della fondatione del nostro Monte, trouai in loro non meno prontezza nel sentirmi, che feruore nell'essecutione dell'opra. Onde ne refi al Sommo Iddio che ne fu Motore le douute gratie, & m'accesi di desiderio, vestendomi di speranze di condurre quella sant'opra à qualche segno; tutto in vn tratto viddi, che la divina semenza germogliana ne' petti di cialcheduno fronde di delideri, & fanti fiori d'opere heroiche, con arra certa di gloriofi frutti, & fe bene qual che granello marcito nel terreno sterile del proprio cuore, non producesse quello si speraua; ben si vedè, che vn sol fù il perduto, & cento l'acquistati; questo è proprio della Diuina Onnipotenza, che doue manca l'humano sapere, supplisce la sua providenza; così viddi superare me stesso da ciascheduno delle Signo. rie Vostre, ch' Emuli di christiane virtù anhelarono fi riducelse quella fanta opera al desiato fine : sembrandomi à punto la mia voce vna tromba, che sue. gliana gl'animi di prodi guerrieri à gloriosi acquisti: onde co immenfu farietà di cuore rinforzai la voce, & con accenti inarticolati quasi simplice bambino à vecchi di senno, & di prudenza non già di anni parlai si inettamente, che su compreso il concetto, ancorche non inteso l'idioma, & spero, che va giorno, se questo alla mia vita sarà concesso, veder progressi tali.

tali, che i posteri l'acclamarano. E ben si ricercaua da me per atto di reucrenza, & fegno di gratitudine, douer corrispondere alle SS. VV. con qualche attione potente, & fatta lunga revisione di tutto il mio capitale, non trouai forze basteuoli à correspondere co qualche partecella al molto, che sono obligato, & all'eccesso del merito loro, procurai, come hò fatto, d'acceder questa Lucerna, acciò nella lunghezza del l'otiofe notti dell'inuerno, sia vn trattenimento, e se pon bafterà dar lume all'eleuate menti delle SS. VV. non si marauigliano punto del mio ardire, ch'io con questi miei discorsi, che comprendono tutto l'edificio d'yna ben ordinata Corte ; li dono quello stesso, che in tanti anni da loro medelmi in diversi tepi hò riceunto; poiche in questo tanto maggiormente riluce la mia inopia, & la loro abbondanza, come à punto in vago prato, ò giardino molti cogliono fiori, & datili al giardiniero, dal medefimo riceuono poi in vn bel mazzo contesti, & se il dono non sarà di fragranza alle loro nari; seruirà almeno à descende. ti, ò figli, che vorranno seguir le Corti, adornandole delle gemme, & heredità di loro progenitori. Riceuano dunq; l'affetto particolare, che per obligo, & denotione tengo alle SS. VV. e m' honorino di loro commandamenti. Di Napoli alli 20.di Maggio 1634

Delle VV. Signorie

Affettionatissimo servitore.

Gio. Battifta Crifei.

Tauola di tutta l'opera della Lucernat

Capitolo Primo.

Capitoto Pilillo.			
D Ialogo della Corte á carte			I_
Capitolo Secondo.			1-
			27
A lo à carte Bracciero	31	Maestro di Casa	43.
Cappellano	32	Maeltro di Sala	46
Charling	-22	Maeffro di Schola	47
Cameriero	20	Paggio	149.
Coppiero	26	Reueditore	50
Ferriere maggiore	27	Rationale	5 <u>1</u>
Gentil huomo di Camera	- 28	Sopraintendente	5 <u>2</u>
Fromo di Compagna	40	Secretario	53
Maggiordomo	41	Teforiero	5 <u>4</u> 55
Maestro di Cerimonie	42	Trinciante	56
Medico.	43	Scalco	52
Capitolo e del Manniare d'ogni giorno dettra de			
A Aggio	61	Nouembre	253
Luglio	:6	-	163
Agosto	91	Gennaro	183
Settembre	107	Febraro Marzo	199
Octobre	122	Aprile	213
2,000			228
Capitolo 4.del mangiare di tutte le Domeniche dell'anno à c. 244			
A Aggio-	245	Nouembre	
IVI Giugno	249	Decembre	271
Luglio	294	Gennaro	275
Agolto	258	Febraro_	284
Settembre	262	Marzo	288
Ottobre	267	Aprile.	293
Capitolo e, à carte			
			297
Breue Tauola dell'ordine del mangiare à carte			297
Prouisione di Viaggi, e Banchetti carte			305 .
Tre Banchetti di Carne, e tre di Pesce a carte			309
Capitold 6. à carte			328
Banchetto primo Reale di Carne à carte			
Eanchetto secondo Reale di Pesce.			322
Colatione Reale à carte			342
Sonetti di varij Autori fopra l'opera à carte			349

DISCORSO, E.

D'VN ZIO, E NEPOTE

INTORNO ALLA CORTE.

Zio.

Grande la riuerenza, che vi porto Sig. Zio, che per ciò nel parlare vi temo, & reuerisco, come Padre, e Signore.

E grande l'amor, che vi porto ò figlio, che se benc dalla natura mi sete stato assegnato per Nepote, dalla

dilettione poi mi sete stato dato per figlio. Valeteui di me con confidenza, & in tutte le vostre occorrenze ricerrete da me come Padre.

Nep. Non vi rendo gratie di così corteli risposte, poi che vn'
picciolo vn suono de belle parole non è adequato pagamento ad vn grande amore, che tale simo il voltro
verso di me; mà desidero corrispondere con effetti di
deuota seruità, come figlio à Padre.

Zio. L'interno è lolo conosciuro da Dio, ò figlio, mà è ben vero, che l'attioni esterne sono testimoni; del cuore, così potessi, come ben vortei mostrar l'animo, che vi conteruo, perche ben chiaramente vedreste, che tutti i miet pensieri, sono indrizzati al vostro bene, subentrando in luogo di vostro Padre, dopò ch' egli chiuse gl'occhì à questa luce.

Nep. Troppo mi consolano le vostre parole, ò Sig. mio, e vi

afficuro, che le vostre amoreuolezze, mi obligano à non doueraltro desiderare, che servirui.

Zio. Lasciamo le ceremonie di gratia, e meco non fate com plimenti di parole : attendete alle lettere con l'incominciata prudenza, e del resto sarà mio peso inuigila-

re per voîtra ripolo, e bene.

Nep. Sarebbe sciocchezza la mia à moltiplicare con voi in apparenza di cerimonie; che mostrarei poco amore, & reuerenza: già sapete Sig. mio, che in tutto questo tempo, che sono deciotto anni dell'età mia, non ho desiderato altro, che seruirui; & ester pronto à vostri commandi.

Zio. M'accorgo che d'alcuni giorni in quà state con l'animo turbato, & oppresso, in maniera, che mi sate temere qualche sinistro accidente. s' hauete qualche passione suelatela liberamente meco; & spiegare quel lo v'occorre; perche è difficile à curare vn male nas scotto, & lo siogare con parole suol essere alleuiamento di peso ad vn animo turbato.

Nep. E vero Sig. zio mio, che sono aggitato da vn tempo in quà da vna varietà di pensieri, che m' hanno tenuto, & tengono tutta uia l'animo sospeso, & assisto, & non hò hauuto ardire di mai ridutmi à communicarli con

voi, & domandarui configlio, & aiuto.

Zio. Se quella voltra deliberatione non fusse vicita da reucrenza filiale, ardirei di dire, che fusse inconfidenza: Horsì dite liberamente quello vi occorre, che per hora trasferisco la penitenza ad altro tempo.

Nep. Hò temuto di non esser molesto à domandarui fauori. Zio. Forsi la domanda, non è regolata con la prudenza.

Nep. Anzi al mio parere, è molto giufta.

Zio. Se cosi è, non fate più renitente, mà liberamente

dite quanto vi occorre.

N.p. La mia reniteza fu cagionata da vn timore, ch'haueuo del vostro sdegno, che non hauessi dato à credere, ch'io volessi lasciare i studij, mà l'hò finiti, & liberamente spiegarò ll mio desiderio.

Zio. Dite pure con ogni prontezza, & confidanza, che altro

non defidero, che ascoltarui.

Nep. Hò giudicato, Sig. mio, che nelle Corti molti beni s'aquillano, molte virtù s'abbracciano, molti piaceti germogliano, e molte cole s'imparano. in quella riluce la magnanimità de Signori, & la viuacità dell'accortezza de Cortegianis s'niifcono in vn contefto tutte le virtù, che nell'armi, e nelle lettere rifplendono; onde quafi ferro tirato da questa calamita, mi sento dolce violenza nell'animo, d'esse ancor io annouerato trà Corteggiani; one spero seguire questa mia inclinatione con ogni accortezza, & conseguire l'honore, che da così virtuoso trattenimento si può cauate.

Zio. Hò produrato il mio male; poiche da questa vostradi deliberatione mi nasce vn monimeto di cuore mirabile; mentre vi vedo desiderare vna cosa, la quale apporta vn cumolo di dispiaceri, e se bene à prima vista la iperanza alletta, & l'apparato invita; nulladimeno, alla fine sorto l'herba giace il serpe, & sotto il miele si nasconde il veleno; si che figlio vi persuado à lasciar questo pensiero, e seguire le lettere, come camino più sodo, dal quale

si può conseguire certo riposo, e vera gloria.

Nep. E così internato in me questo desiderio, che mi rapifce à viua forza à non bramar altro, che feguir le Corti, è parmi in sogno, che la notte istessa, trà il silentio vniuersale, altro non appetissa, che di vedermi trà il numero di Corteggiani; e se bene il vostro cossiglio credo, che

Lucerna

proceda d'amore, e dall' esperienza, che in si periglioso camino hauete osseruato, non dimeno è pur vero, che no si conseguiscono gl' honori sià gli aggi, e riposi, e quanto maggiormente sono essi grandi, tanto ricercano più satighe, onde disse quel Poeta.

Questo è quel camino. Di poggiare à virtute, Però ch' inanti à lei. La fatica, el fudor posero i Dei.

Zio. Figlio è vero, che risoluto volere non si coasiglia, & mi dispiace vederui troppo deliberato; mà con tutto ciò non voglio lasciare di rappresentarui qualche particella dell'immenso Oceano de trauagli, che pattorisce all'huo. mo il seguitar le Corti. Sappiate dunque, ch'elle sono vn laberinto di trauagli, vn incendio di defiderij, vna fecca speraza de beni, vna certezza de mali, vna ingete di mëseiln effa è sbandita la modeftia, è scacciata la carità no fi conofce la cortefia, no fi può dir verità, si viue col danno altrui, fi cerca il male det Copagno, chi hà qu fraudi è più stimato; l'adulationi sono il suo quinto elemento; bisogna cosormarsi con la volotà del suo Signore; ancor. che dica à mezza estate tremo, à mezz' inuerno sudo; metta fosfopra la fua conscienza, procurando con simulatione la gratia del suo Signore, ancorche sia con danno del terzo, & in somma questo nome di Corteggiano abbraccia virtualmente, & comprende in se medesmo que. ste conditioni, ciòè indeuoto, irreligioso, immodesto; luffuriolo, gololo, ingannatore, fraudolente, fimulatore, traditore, murmuratore, odiolo, senza fede, senza lege, lenza timor di Dio, & queste sono le conditioni, che rendono adorno vn corteggiano, che lo fanno perfetto nel suo grado; Hor pensa figlio, se questo stato è desiderabi-

le, e degno d'effer così straordinariamente cercato, come fai. Pensa dung, prima, e poi delibera, che il penticsi dipoi nulla gioua.

Nep. Sig.mio, in poche parole troppo cose hauete abbracciato, & se bene io vi credo, non però sò quietar l'animo à vostri consigli, & mi persuado, che anco trà tante spine germoglierà qualche tola: e che tanto maggiormente riluce la prudenza del correggiano accorto, quato à guifa di vn prato d'herbe venenole, e trifte, egli lasciando ciò che conosce di male, leggiadramente cogliere sapra il buono; & quali Ape induftre, succhiando il miele da. fiori odoriferi, lasciarà il fetido, & il sozzo ad animali più immondi... Non è possibile Sig. mio , che trà la mol. titudine di tanti mali, non vi fia qualche gocciola di benes equelto procurarò io d'artingere, confidando molto più ne volti ricordi, che nel mio poco talento, & ine-

fperienza, die maile anto mus qui Zio. Hò consumato, figlio, tutti gl'anni della mia vita dietro à quell'embra di bene, mà non hò potuto fin hora. confeguir cola veruna; & mi veggio, già carico d'anni, & leggiero d'honoreuolezza, aggravato di speranze, scarico di ricchezze . Pure, giache vi veggio deliberato voglio discorrere con voi più distintamente, quanto in. questa carriera del servire, m'è occorso in tant'anni, che serbo il nome di cortegiano, che à te pare di tanto ornamento: oue l'hipocresia è denotione: l'ambitione gradezza; la miferia sparagno. la crudeltà zelo. la loquacità eloquenza.la severità serenità. la timidità diligezate pur prefumi di sodisfare al tuo intento frà i finti amici carichi di vitij,otioli, di mala voglia, languidi pelieri, lospetti, dispe rati, oue tu piangerai, e no farai confolato; farai maluifto, e no latai difelo; flatai in necessità, & nessuno si scomodarà per agiutarti, haurai lite, & non si trametterà accor do; talche ti trouarai dentro vna no conosciuta prigione, in vna vita disordinata, in vn'infermità pericolosa, in vna conuersatione sospettosa, in vna republica confusa, & in vna morte continua.

Nep. Parlo con voi con ogni riuerenza; ditemi per vostra fè, non è vero, che molte volte vi hò inteso dire, che la corte è vn seminario di virtuosi, vn ridotto di grandezze, vn chiostro d'eleuati intelletti; à spese altrui si godono le delitie di questa vita; si commanda senza hauer vassalli, sei honorato da molti, sei seguito da vn infinito suolo, per impetrare dal tuo Signore fauori, gratie, ricchezze, & honori; & quanto al fine in questa valie di lacrime si può ottenere, come dunq; hor che mi vedete deliberato di seguit le corti ne dite tanto male, d'onde procede questa vostra contrarietà, & varietà di pensieri?

Zio. E da faujo (figlio) il mutar penfiero, di bene in meglio, e fe benio qualche volta hò lodato le corri, è flato
più tofto arte oratoria, & colori rettorici, che altra cofarpoiche farebbe flata cofa diforme feguir vn effercitio, &
poi biafmarlo; poiche il male da fe medefmo è abomineuole, & al bene folo fi corre dietro. Onde io feguitando la corte, come già hò fatto, & biafmandola; il mondo haurebbe creduto, ch'io foffi flato fenza ceruello, feguendo quello, che biafmano, ò ingannatore, ch'haueffi
biafmato il bene; però hora (figlio) che tra noi dui difcorriamo, e voi defiderate fapere la pura veruà di quefti inganni, puramente vi parlo, & credetemi, che trà la
corte, e morte, vna littera folo vi è di differenza, queft'è
il laberinto di Tefeo, il canto delle serene, i'i incanto di
corte di finanti il foffe e il selezzo d'alerto il cripe di

Circe, il suono di Tessone, il veleno d'Aletto, il crine di Medusa, il sumo di Lidia, la pietra di Sisso, l'aqua di Tantalo, l'auoltoio di Titio, le tre bocche di Cerbero, la barca di Caronte, & in fine vo compendio di tutte le parti, & pene dell' inferno. Hor se in così periglioso sta o vi volete mettere, ve ne lascio la cura, & son certo, che sospinando molte volte direte, ò miei male spesi anni,ò mio perduro giudicio, ò mio stato infelice, & all'hoe ra rideodomi del vostro sospinare, amaramete gioiendo, e con tristezza, allegro; godrò di vedere i miei vaticinij verificati, & mi dorrò vederui tristo, e dolente.

Nep. Questo stato mondano non si ferma mai nell' istessa permancza; mà sempre varia, e quindi nasce la bellezza; onde per tal variar natura è bella; disse il Poeta. Dopò la tempesta appare il fole. Dopò la notte vien la chiara Aurora. Dopò l'inuerno gioisce la primauera; appresso il flutto vien la bonaccia, dopò l'infermità vien la faltre; e così trà i mali della Corre, vi sono annouerati molti beni: hor diquesto di gratia discorrendo veniamo al par

ticolare.

210. Nelle Corti vi fono molti, che feruono fideliffimamete, e dicono la verità, e fono scherniti da loro Signoria altri sono adulatori, e persone viriose, e questi sono senoriti, amati, diletti: Hor che crepacuore son questi vedere la giustiria al rouerscio, veder la bontà depressa, il vitio solleuato: (figlio) ne parlo come per arte, chepiù volte hò imparato à mie spese. Alchimio filosofo disse al Rè Demetrio, che in questa vita (parlando delle Corti) non eta persona alcuna senza persone, e cheper tutto s'odono rammarichi mormorij, e querele, mà il maggiot traugglio è non trouar mai Cortegiano riposato, ò contento, che sempre si stà pensando, & aggitando la mente.

Nep. Per lo più fuccedono quefte cofe nelle persone basse, & impertinenti, che le saggie, & industri, s'addattano al voler commune, & si rtarformano ne i gusti dei loro Signori, & de gli altri, ch'hanno i gradi ottimati nelle corti, e volgono a lor senno il voler del Padrone; e con humiltà sopportano, con modestia procurano farsi da tutti amare, e temere; nell'esterno cortes, nell' intimo accorti, non cousidano giamai il suo segreto; piangono quando il suo Signore è messo, rideno quand'egh ride, & godendo del ben presente, temono del mal futuro.

Zio. Tropp alto volo imprendi, o figlio, & ancora augelletto fenza piume, cerchi dal proprio nido fuolacchiare, e spiegare i vanni; mà la cascata è vicina; poiche il pestifero veleno, già iù lo brami sopra odorosi fiori dentro questo giardino di ribaldarie: oue tutti i vitij e tutte l'iniquità stanno piantate, come alberi di faporiti frutti, di quando, in quando ci vanno scouerte inuidie, dolci maleuolezze, secreti, & cattiui vfficiji interne passioni, nalcosti [degni, lusingbieri applausi, oltraggi inpensari, falle venderte ; girlandate vergogne. In effe fi ricoprono interne superbie, finte passioni, modelte sciauraggini, lodati mormorationi, incauti torti; mà doue lascio i giochi, ruffiani, spie, i puttanesmi, le fornicationi, gli flupri, i rapimenti, d'accordo sono tutte come vn cor; o; gl'adulatori, gli spioni, i referendarij, gl'accusatori, i calunniatori, i buffoni, i perfidiosi, i stupratori, i zizza. niatori, gl'odiofi, i vendicatori, & biastematori.

Nep. L'essempio vostro) mio Zio) m'è guida, & mi conduce à caminare in vn intricato laberinto, e con questo sperodi non errare, che pur è vero, che, chi sa quel che deue, sempre è amato, e reuerito, & si inalza sopra tutti gli

altri.

Zio. In vn tempo fi vede, & s'ammira vna gentil pittura! però, se dietro quella si volge lo sguardo, ò quanti aragni; d quante lordure fi scorgono; & il suo freggio non è al? tro, che vna ruffica tela : quell'è l'infelice ftato della Corte; che in apparenza alletta, & in ristretto sgomenta, & affligge; se il Corteggiano è in gratia del suo Signore, procuri di non errare, che il precipitio è vicino, & fino al mal naturale d'vna breue febre, è bastante à farlo cancellare in tutto della memoria del suo Signore, s'amalano, & non viè Medico, che lo visiti, non viè chirugia co, che lo medichi, non si troga aromatario, che lo sicoppi, & non s'offeruano l'hore de gli accidenti, lo spenditore non troua polli, e lo più peculiare remedio è la dieta, e se pur taluolta il suo Signore si ricorda del pouero infermo, lo confola, con dire ad vo altro vedete come stà il tale; e souente fuor di tempo gli manda va raffredato rilieuo, che al suogliato stomaco dell'infermo non gioua, & molte volte è cosa, che fomenta, & accresce il suo male, e se l'informità và in lungo, bisogna ridursi all'hospitale. E Datio samoso Rè essendo vo suo fanorito Correggiano granemente infermo, & esfendogli detto, che se gli raccommandaua, e ch'era suo creato, si legge, che rispondesse. E vero; però quando s'infermò fu caffato dal libro della mia famiglia.

Nep Sig. Zio il vostro dire è per isgomentarmi, ch' io nonentri in questo pelago immenso delle Corti, che se bene è vero, che taluolta si troua in nobil petto humano, inhumanità setina, non però ferini sono tutti, e si trouano di quei Signori, che con regolata carità prouedono iloro treati in tutte le necessità di ciò che loro sa messiero, e sopra tutto nell'infermità; oue di persona sogliono visitar il seruo, & con carità di Padre lo consigliano, lo con lolano, lo confortano, e souente più co' i loro fauori, che con la medicina lo curano; ne si deue somentare van Corteggiano di qualche relasso, che se vede nelle corti insime, & ordinarie; che poi nelle sublimi, & grandi si vede grand' ordine, & in queste suole correre la mobiltà à setuire; & molte volte i i seruo non è inferiore al Padrone di nobiltà, di sangue, ancorche sia ineguale nelli beni di fortuna; de di angue, ancorche sia ineguale nelli

Zio. Figlio tù mi sembri maestro più presto, che discepolo: e da hora inanzi da Nepote ti terrò per configliero. Io credeuo'd'insegnar à te, mà veggo, che mi sortisse il contratio, voglia il Cielo; che à te non succeda l'istesso. ch'è succeduto à mes seabbracciarai le corti; che penfando di confeguire felicità, e dolcezza, trougrai infelicità, & amaricudine figlio, nelle Corti, chi si bumilia è di sprezzato, chi s'inalza è odiato, chi si vanta è beffeggia to, chi fi ritira è mormorato, chi convetta è infamato: & in fomma nelle Corti è stimara la semplicità malitia: la modeltia lasciuia, & il silentio pusillanimirà, & fraudolenza; & non accade che Platone il dica, è Cicerone ne giuri, poiche lo veggiamo noi; l'accorti diuenir pazzi, di tiuerenti profontuofi, d'aftinenti golofi, di patienti, insofferenti, di pacifici, tumultuoli; di ritirati, buffoni; di honesti, innamorati; da deuoti, appena creden. ti alla nostra fede.

Nep. La mala razza di Corteggiani, è quella, che caua da ogni bene, ogni male; e l'iniudia è lufficiente à biafmare ogni virtù, però la tranquillità della proprià confeienza e la limpidezza dell'animo, afficura in tal maniera la mente, che non fi teme neflun finifiro incontro; fi che conchiudo, che la malignità de Corteggiani triffi nonbà da effer danneuole alla bontà de Corteggiani giufti:

De Corteggiani.

poiche sempre il vitio và latrando dietro le virtù; , al Zio. Il mare alletta, quando è tranquillo, mà se si vatia, ò come è sieto; quando splende il seco, è vago à rimirare, mà come è crudo setu lo tocchi. Così la Cotte,ò come è vaga , s'ella si mira, ò come è cruda, s'ella si tocca ; è vaga pompa quella del pauone quando apre l'occhiuta sua coda, ma volgendo lo sguardo alpiede, e comprendendo la sua buttezza, ò come grida. E assa vaga, mirandos la pompa delle Corte, ma il piede, ch'è sondamento di questo ediscio ò come è disorme.

Gente di nome, e di parlar cortefe ; Mà più del supo mar tumida, e fiera Ginte fol d'apparenga, in sui [cmirl Viso di sarità, mente d'inuidia Poi troui, e in dritto sguardo animo bieto.

Diffe colui, e che sia il vero, si mangia con chi non s'ama, si parla con chi non si conosce, si honora chi non l'aiuta, si presta à chi non rende, si dice i suoi fatti a chi non cura, si dissimula con chi l'ingiuria, si honora chi l'infama, si sisse con chi l'inganna; ò inselici Cotteggiamie quante cosc sateper necessità, che non le fareste per volontà.

Nep. Dell'interno fi pascono i Dei, dell'esterno gl'huomini, goderò io dell'apparenza esterna senza intorbidarmi la quiete, con estaminar l'interno de cose altrui; pigliarò da Corteggiani, e dalle Corti quello, che sa per me, come aromatario, che dall'herbe salutifere caua buon succo, & il fracidume butta via.

Zio. Cosi semplice cauallo gira da mattina à fera intorno alla ruota del torno, è molino, e quando pensa hauer sucto grancamino, legato alla medesma ruota si tiroua stanco, e lasso. O quanto vola la mente del pouero Corteggiano, o perche girandole camina; mà alla sera della

fua vita apre gl'occhi, & lenata la benda delle fue fraudezze, fi ritrova non hauer fatto camino, & quando credea hauer finito; all'hora conofee non hauer ancora cominciato la carriera, & nelle veterane, e mancate forze crefcono le voglie di più letuire, languifee flanco, inutile, e difpreggiato. Poiche al tempo migliore la vita l'inganna, la malatia l'affale, li dipiaceri lo trauagliano, gl'amici lo lafciano, le perfecutioni l'affliggono, i penfieri lo tormentano, la paura lo frauenta, e l'ambitione lo feppelifee.

Nep. E così breue la vita humana, & piena di miserie, che da molti su simato, che il fine era vo riduis a porto:

altri ch'era vn' vícir' d'affanni, alcuni ester sciolti dallecarceri; Onde il Poeta disse: la morte è sia d'vna prigion' oscura; in maniera che colui, che passa il corso di questa vita senza anuedersene; e senza anuilupparsi ne itrataggil, e pene; può ch'amarsi fortunato; Hor da questo,
ch'hauete discorso Sig. Zio; il Cotteggiano dalla moltitudine delle speranze, trà l'aure seconde de sauori del
suo Signore, corre la carriera della sua vita, senz' auuedersene; è proueduto ne suoi bisogni, non hà cura della
samiglia, che lo molesti, non alleua sigli, che per lo può
la maggior parte di Cotteggiani sono senza moglie, nudrito stà gl'aggi delle Corti, senz'assano si riduce al sine
della suavita: & quel tempo, ch'altri passano in pensieri noissi à loro scotte con piaceri; hor ditemi qual maggiore felicità si troua al mondo?

Zio. Quefto, ch' à voi fembra felicità, se lo mirate con occhio disappassionato, vi pareià cosa abomineuole; poi che qual maggior infelicità si troua come che l'esser spo gliato della propria volontà è viuere à voglia altrui; e l'esser senza moglie, è cosa aborrita dalla natura istessas

poiche

poiche anco gl'animali. Bruti deliderano la perpetuità delle loro (petite; quanto maggiormente l'huomo ragioneuole deue defiderare il perpetuarfinel thondo, col rismonarfine, figli shor come può l'affannato Cotteggiano oppresso dalle cure de serviggi del suo Padrone d'onde ne caua il suo vitto attendere al gouerno di sua casa el tre che nelle Corti bisogo a tacere affatto da verità, & ser uris costinuamente del singere, & dell'adulatione, perche sicamina per tanto fango da imbrattarsi, per tante pietre sa da inciampare, per tanti rischi, doue incertere, per tante porte da passi re, tanti addi da temere, e tante dissiporata el negotiare; che pate impossible a potere ogni cola superare.

Nep. In che manièra Sig. Zio nella Corte generalmente è da tacete la verità, virtà così luprema, & conofciuta anico da Barbari, I quali volcano, che vna buggia detta da scherzo, fose pagata con la vita; la verità è vita del mondo, è modello del ben viuere, è sostegno delle cause, e strettezza della giuttiria, è attributo diuino, & informa, è l'istesso Dio, come dunque nella Corte si hà da tacere.

Zio. Così lo spiegò il grand' Aristotele à quel filosofo, che volle entrare à seruire Alessandro Magno con queste parole; Aiune, aio Negant, niga veritat adium parit e tibè quando il mio Sig. conferma, io fo l'issesso, quando nega, io nego, perche la verità pattorisce l'odio; E volendo l'incauto filosofo vna volta riprendere Alessandro che si fateachi (mare vno de gli Dei, con ricordargli, ch'era mortale, de che gli Dei non muoiono; spiacque si questa verità ad Alessandro, che scordatosi della lua natural modelita; e di quelche douea al filosofo, ordinò che gli sossero recise l'orecchie, & il naso; onde con

infelice espetienza imparò a sue spese quanto sia di pericolo il dire sa verità a Prencipi. Nelle Corti l'humiltà è precipitata da gl'honori, la patienza da ll'ingiutie, l'astinenza da conuiti, la castità dalle lascinie, la quietudine da negoti, sa carità dall'inimicitie, la pace dall'emulatione, la solitudine dà i vagabondi, il silentio dà i bussoni, il sentimento dà le pazzie, massopra tutto la verità concepisce odio, & mortere gard le pazzie de l'emplatica de l'emplatica de l'emplantica de l'emplantica de l'emplantica de l'emplantica de l'emplantica de la pazzie de l'emplantica de

Nep. Hauere inxeso dire y che vn siore non sa primauera; vna nunola non apporta l'innerno, se così solo questo essempio non deue sgomentare gl'altri, perche tacciano la verità à loro Signori, che molti vi sono, che desidera-

no saperla, e premiano chi gli la dice.

Zie. Horsu Piglio afcolta attentamente, che con l'historie humane, e diuine, voglio farti conoscere, che il dire la verità nelle Corte è cofa pericolofa, e di peffina confeguenza. Giocondo Re di Longobardi, hebbe vn fauorito Correggiano, che nella fua Corre era vno degl'ottimife primi nel maneggio de negotij, & vn fuo figlio vnico, feri uiua il Rè per Paggio; va giorno, il Rè dimandò à quel medelmo fauorito Corteggiano, che gli dicesse quello, che nel suo regno si ragionaua di lui, e come era amato da sudditi, disse confidentemente il fauorito Corteggia. no al Rèqueste parole. Signore ogn'svno ammira la voftra prudenza, loda la voftra magnanimità, ftupifce del vostro valore, vi celebrano per mite nel castigare, pronto nel premiare, riggido con voi stesso, facile con gl'altri, tutto bontà, e tutto modestia. Mà vna sol cosa dispia. ce à tutti, che non vi fappiate regolare nel souerchio bere del Vino, che per ciò quando beuete fouerchiamente, vi si peruerte l'animo, vi s'offusca l'intelletto, si turba la velontà, si confonde la memoria, in maniera che v'alte-

rate da voi fteffo, & operate fimile alle beftis, co quello folo denigra, & offacea tutto il bella della voltit virtua. Spiacque tanto al Rè questa verità, che in va tratto sde gnatoli, & datoli in preda all'ira rispose che volena far conoscere à lui, & à chi credea quello, che di gran. lunga s'ingagnagano, & fattofi recare vo gran valo di Vino, vn arco, & vno frale, fece chiamare à le l'unico fi-; glio dell' infelice Correggiano, & factolo legare ad vna colonna del suo letto, gli fece segnare con vn bersaglio il core, & benutofi il gran vafo di Vino; riuolto al Padre! diffe, hor questo colpo, ch'io voglio fare, se passa il cores al voltro figlio, è fegno, che il Vino non hà meco forza; fe erro; che nontocchi la mira, voglio, che tu, & altri; mi rengano per vbriaco; & volendo il mifero Padre pario tirfi per non effere spettatore di & mesta Tragedia, ful forzato fermarfi : & scoccando il Re lo strale , passò il cuore al dolete figlio, e l'anima al mifero Padre, tato gli costò vna verità detta al suo Principe. Questo si raccoglie dall'hittorie profane, hor passiamo alle diuine . Natan Profeta volle fare la correttione al Re Dauid, e troud la parabola della pecorella, parendogli, che se suelata: mente volca dire la verità, ò non sarebbe stato ascolta. to, ò pure malamente scacciato; & così portò sotto il manto della mecafora la verità; si cooduste al Rè, fece la correctione, & hebbe l'intento. Vna volta la verità in. creata, veffica d'humana carne, si conduste dinanzi à Pilato, e gli venne à nominare la verità. Parue al Preside questo nome di verità strano, e come cosa nuova, e non più sentita, si volto, e le diffe. Quis eft veritus? cioè che cola è verirà, mà non si fermò ad aspettarne la risposta, & di nuovo se n'vici suori, che le si fusse fermato, haurebbe faputo che cofa è verità; in magiera che nelle

corti non fi conosce l verità, e chi la dice, paga la pena; hor vedi figlio in che laberinto s'auuiluppa chi entra nel le corti.

Nep. O pouera verità, che così malamente fei trattata nelle corti, ma non però refla che in molte cafe ben ordinate. da prudente prencipe non fia abbracciata, & accarezzata, & produrata di fentire, che fe bene da que fii effempi, che m' hauete detto, fi raccoglie, che la verità apporta pericolo à chi la dice, non dimeno non fi può negare, che la verità fentire riforge, quanto più fi cerca metterla fotterra, come ben fapete nel fauolofo delle canne, che guit, dauano la verità dell'orecchie di Mida. Io non voglio tanto atterrimi de' mali, che mi hauete accennaro, che s'incontrano nelle Corti, che non mi allettino li dieletti, & piaccri, che in effe fi trouano.

Zio. La Cotte figlio, è come una gabbia ornata; il Corteggiano è l'uccello, l'esca è poca, la beuenda è pura aqua; falta l'uccello dallo secco al uaso; hor dal uaso al cibo si uolta, e si ragira, è sempre dentro la medessma gabbia si troua; nè per molto che uiua, ò che dolcementi canti, mai dal suo signore ottiene libertà; così il misero Corteggiano trattenuto, co puoca esca s'aggira, e s'asfatiga; ne perche con dolcezza canti, ò parli in seruitio del suo Signore, mai ottiene libertà, sempre nella gabbia di ser-

uitù rimane legato.

Nep. Sono legami dolci, e rassembrano le Corti i Campi Elissi, una melodia di uoci con tante uaghe ordinanze; e questo nome de Padroni addita la pietà, e l'amore del Signore al servo, poiche tanto uvol dire, quanto che Padre grande e come il Padrone hà per relativo il servo, così il padre hà per relativo il siglio e così l'istesso amor, con che deue il siglio ester amato dal Padre, il

Pa-

Padrone deue amare il fermo, an in sina di da granta

Zio. L premeffi fon buoni, mà le confequenze fon fallacis doue fi troua hoggi al mondo Padrone, che ami il feruo, fe non vitioso è che fi compra con prezzo di ribalderia l'amore del Signore.

Nsp. Questi Signori son di nome, e non di sangue, è di co flumi nobili, perche chi ama il seruo vicioso, bisogna, ch'egli anco sia nel medesmo vicio intricato; la c

Zie. Costè aponto e molti diquesti Signori d'hoggi, sono pieni di vitij, & scarsi di vittu non antivi di ori con di

Nep. Mà quanti vi sono pieni di carta, e colmi di virtir rutti magnanimità, essempij di corresta, adorni di libera lità, che solleuano, se inalzano i loro ereati ad honori su suppremi.

Zio. Ve ne fono figlio, mà fono pochi, che lempre nel cama po più lopraunzano l'herbe cartine, che le buore, ò che felicità farebbe, fè il ferno faceffe quelche deue, come creato, & il Padrone adempsie quelche cobligato di favre come Signore, 19q il pariol and all'altripo requimissi della come signore.

2(ep. Ditemi, gia che siamo sù questo, che obligo hà il seruò al Padrone, perche poi mi direte ancosche obligo hà il Signore al servo, and come antique matri

Zio. Molti fono gl'oblighi, ò figlio, con che l'vno è obligato all'altro, che fartible troppo prolifio il mio raggio,
namento, le di tutti volefilmo dilcorrere, ma per accennartene alcuni, dico, che ll'feruo è obligato feruire fedelmente, con humiltà, se prontezza, conferuare l'hauere del suo Sig. auanzarlo; effer modesto; obediente, rittrato, rigido con le donne di casa, amoreuole con li suoi
compagni, dell'o, vigilante della robbil, se dell'honore
del suo Signore; partar poco, se fusiantiale, non intricarsi
ne fatti altrui, non ester referendatio l'on more

feisme, non dir male di nessuno, ne bene del vitioso, artendere à se, & non credere ad altri, piacerli quello, ch'è : 5 bene del suo Signore, spiacerli quello, ch'è : 5 bene del suo Signore, spiacerli quello, ch'è : 5 gli ad'altri quello, che non vorrebbe per se, & in somma sia amabile con ogn'vno.

Nop. Hò à caro d'hauerlo intelos mà ditemi di gratia, à ch'è, obligato il Padrone al ferno, mi da secono, il don limi fi

210. Honorarlo, & lodarlo jin affenza; rimunerare i fuoi feruiggi, accurezzarlo. Some nidibe bilogni, protegerlo Sinanimarlo alla virtò, non ritenedi la metecde, amarlo come figlio, fiimarlo come fiasello, e dolcemente com

Nop. E quando mansa il Signore à questo, che ne segue ?

Zio. Sdegna il seruo, il quale cessa di bene operare, e molte
volte si dipulga la fama; che un tal Signore mon se que le 12
lo; che deue con sioi creati se così non trona mai persona di consideratione sichalo servias se ogni butoni seruitore lo sugge, se abboristemano nombis il is servicio.

Nep. Ditemiper cortessa, che sotte di persone cortono nelle Cortia cuitdo ado collo que su monta de la jerio de contra contra

210. Diuerle lono figlio; d'ordine supremo, mediocre, & insmo questiper li teruiti) bassi, quelli per ll'mezzani, è gl'altri per gl'emirci. Però hoggi al mondo poco s'oster unno alli, gradi in questo modo distinti, pechesi ammettono ad ossici supremi per sone dozinchis dicostumi, e san gue rozze; altri nobilissmi, che s'agguagliano à loro Sigunoti che nel dominio, è ricchezze; sono posti ad offici), vili i altri indiscreti, che ancocche siano nati bene, sono orgogliosi, & altrici, che sempre viuono loquietti altri poi sono rustici, è questi non deuono in copto al cuno ammetterii nelle Corti, poi le diuentano viriosi, infolenti, fraudolenti, & traditori,

191

Nep. Giache Sig. mio siamo capitati à questo legno; ditemi di gratia, come mi hautò da portare con questi trè gradi di persone, per non errare, & mantenermigli tutti amici.

Zia. Con li nobili pratticar fempre, che di continuo conloro s'auanza; & gl'indifereti honorarli, & non hauerci intrinfichezza, perche facilmente fi precipitano, & anco conducono te al precipitio; con li ruffici dirne bene, farli cortefia, & obligatli à conferuar fempre il rispetto, fenza mai con loro hauer strett' amiciria, perche sono gossi, rozzi, dapochi, disgratiati, scemi irrespetteuoli, & si tengono saggi, accorti, valorosi, gratiosi, & segnalati.

N.p. Conquelle regole dunque, & con questi documenti mi prometto sicura riuscita nelle Corti, ogni volta Sigmio, che da voi, che in vece di Padrone riuerisco, mi sarà data licenza di seguitare questo honorato tratteni-

mento.

Zio. Già ti vedo in tutto risoluto, e poiche vuoi prouare in atto prattico i pericoli della Cotte, tirato più dal tuo, che dal mio volere, mi contento di quello, che à tepia-ce. Il Cielo ti sia propitio, & faccia teco quello, non hà fatto meco; poiche in tant'anni, ch' hò seguito le Cotti, mi ricordo di molti mali, & di niun bene, & se bene insiniti sono i pericoli, ch'in esla s' inconttano, nondimeno quattro sono più principali, & vno di più di quelli, che sono de saui aditati nel mondo.

Nep. Non mi tenere à bada Sig. Zio, ditemili di gratia.

Ziq. Quellidel mondo, sono correre vn sfrenato destriero, nauigare fluttuoso mare, & volger l'animo à dui Signori.

Nep. E quelli della Corte?

Zio. Dispreggiare i compagni, riportar nouelle, mitat le le Donne di casa lascinamente, & l'esser troppo amato dal Signete di la compagni, con la compagni di casa la Nep. Gli trè mi paiono confiderabili, ma l'vltimo, mi fembra firauagate, poiche lo scopo d'vn'honorato servitore è di conseguir la gratia del suo Signore, hor se quest' è il fine à che s'attinge, deurebbe più tosto esser chiamato

da voi felicità, che pericolo.

Zie. La mediocre beneuolenza del Signore, è cosa vtile, & profitteuole al faujo feruitore, il piente, è danno; la fmi. surata è pericolosa, perche l'amor ch'apprende la volon tà, sempre corre ad auanzarsi, & cresciuta al colmo, ò s'arrefta, ò torna in dietro, & ecco la caduta. Oltre che quando tutte l'aque della dilettione del Padrone corrono ad vn folo feno d'vn folo amato ferno, fubito na scono ne cuori d'altri correggiani l'inuidia, & irancori, & in confequenza si procura da molti la ruina del pouero fauorito, ogni strada si tenta, ogni tela s'ordisce, ogni machina fi fabrica à danno dell'amato feruo; E quando egli nel letto de fauori del suo Signore agitamente fi ri? pola, Ecco all'improviso vna faetta di disgratia, che viene à ferirlo, & in vn punto perde quello, che in molt'anni con industriosa fatiga hauea aquistato. Dicalo Seiano, con Tiberio, Seneca con Nerone, Bruto con Tito, Alessandro con Cratero, l'Imperator Brittiglio con. Cirro Ciruto, Piero con Fausto suo Secretario, Domitiano col suo Cameriero, Adriano ad Andronico, Diocletiano con Patritio, il gran Turco con Braimo Bassà. Henrico Rè d'Inghilterra con Tomalo Moro; IFRè Fransecco priud il Contestabile di Francia, & tempi nostri il fauorito Conte di Villalonga con l'inuitto Rè Cato. lico, il Rè Don Gio, di Castiglia fece tagliare la testa à Don Aluaro de Luna Gran Contestabile, e si pigliò tutti li suoi beni; hor vedi figlio, che pericolosa cosa è la souerchia dilettione del Padrone verso il suo seruo.

Mi

No. Minasce vna difficultà smilurata Sig. mio, poiche la beneuolenza, che depende da libera volonità del Sign. non è in mano del seruo di tenerla à segno moderate; mà da soprahumano nume; solo questo si potria spetare, poiche il seruire sempre hà da estere sedele, assiduo, & affettuoso ; or queste cose, che sono l'esca dell'amore, non s'hanno mai à lasciare, come portà dunq; il seruo ener à segno lo suiscerato amore des suo Padrone, che non giunga all'eccesso essentiale de segno eminente cagional l'inuidia, & in consequenza il pericolo della casta; & il seruire raffredato è cosa illecita, dunq; qual prudenza humana potrà regolare questa discadenza.

Zie. La dimanda è filosofica, & degna del vostro ingegno, mà con vna risposta morale sodisfarò al vostro desiderio. Il fine dell'amore non è in mano del servo, com'è quello dell'odio, però subiectiue, & non obiectiue hà da effer la regola; mi dichiarosio seorgo ver me la gratia del mio Sig. in eccesso; non deuo tutt' hora esfergli à torno per riceuere i suoi fauori, non deuo ricercarlo di quanto può fare, non deuo vantarmi con altri, che hò l'arbitrio del mio Signore nelle mie mani, no domesticarmigli troppo confidentemente, ma trattar feco fempre con humileà, sempre con timore, & quando gl'altri mi si raccomandano per intercedere qualche gratia dal mio Signore confolarli con risposte dolci, & sempre mostrare di dubitare di non potere più col suo Padrone di quello, che ponno l'altri serui, & la misura, che non posso portare nell'altrui volontà, la deuo sempre portare con modestia meco, & così facilmente enitarò l'odio di miei conferui. crescerà ver me generalmente l'amores anno de la de M

Nep. Giuditiola regola, & accorto auertimento è quello;

2 7

che mi date Sig. mio ; ma molte volte non succede ancora, che l'huomo serue al suo Signore, e senza concentrarsi odio nessuno degli ottimati, & primatij nelle Corti, & nella Republica, e senza mancamento del suo service, casca souente dalla gratia del suo Signore sen-

za fua colpa-

Zio. Succede; mà questo si deuea crinere all'emulationi, & insidie di cortiggian, ò alla volubilità dell'animo del suo Signore à chi serue, poiche molte volte vn seruo sopporta molti mali, e trauagli, il giorno, & non riposa lannotte, s'assigge per seruir con amore, manca à se stesso, ne cura i suo i interessi, sopoi in vn punto si vede priuo della gratia del suo Signore, odiato, dispreggiato, che po co meno non si riduce ad estrema disperatione. Quindi è, che in guisa di zingari ognigiorno. vortebbero mutar Padroni, segliere Corti, conoscer nuoui amici, scambiat cammerate, gittarse ad altre fattioni, pratticare con altre conversationi, sare noui officij, impiegarsi à nuoui negotij, e mentre nulla riesce, spesso auuiene, che con rab bia, dice; sasciarò vn giorno questa maledetta Corte.

Nep. Quest'è gran male, mà ditemi con qual remedio si

cura ?

Zio. La medicina figlio è troppo amara, mà perche è vna fola, bisogna procurare quella, & non altra.

Nep. Deh ditemela di gratia.

Zio. Si piglia vn fascio di sapienza, con vn mazzo di sosseraza, & si pesta nel mortaio della simulatione, & se ne caua il suco di modesia, e di prudenza, questo si beue, & col considerare, che dal canto suo non vi è stato mancamento i si sa la pittima al cuore, e resta guarito.

Nip. E strauagante medicina, & herbe no troppo conosciute
Zio. Il Cottegiano, figlio, bilogna che sia semplicista generale

De Corteggiani.

rale perche lotto il male nessuno bene si può nascondere; mà fotto al bene molti mali si possono tener celati-

Nep. E gran pena, seminar bene, e raccorre male. Vinga.

Zio. Frutti del mondo, che chi viue gli prouze Nep. Gran prudenza vi bilogna.

Zio, E gran senno. Nep. O quanto godo di ragionar con voi, poiche si copiosi, e sauij documenti ne riceuo, mà per non parlar sempre in aftratto, riduciamoci alla prattica, e ditemi Sign. mio in compendio, quelche si deue da seruo al Sig. per conferuarlo beneuolos and a restate to the restate of

Zio. Amarlo, reverirlo, seruirlo, dirne bene, non contradirle, & effeguire velocemente gl'erdini fuoi, & non in. ternarli con lui ne afamiliarli domefticamente.

Nep. E con le persone, che pratticano, & vengono à nego. tiare in cala, come fi deue trattare

Zio. Con correcia, amoreuolezza, buona creanza, parlar poco, e sostantiale, succinto, e corrispondere alle domande, e non mai infassidirli con curiole interrogationi.

Nep. In vn fummario Sig. Zio, raccogliamo lo fparfo in questo nostro raggionamento, & in tanti ricordi, com . pendiosamente riduciamoli in capo, come deuo portarmi per effer grato à gli huomini, & al Cielo.

Zio. Volentieri figlio, e vorrei più sapere per più dire, e vi douete appagare, perche dico quanto so e quanto pollo,

e do tutto quello che conferuo.

Prima il Correggiano deue effere zelante dell'honor suo, che non meno è necessario questo all' Huomo, che alla Donna-1, 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1

2 Deue effer deuoto, conformandosi quanto più può con lo stato di religiolo, poiche tutti habbiamo vn' anima, vna legge, & vn fine : anima immortale ; legge divi-000

na; fine di gloria, ch'è in cielo, e nello stesso Iddio.

Sia Ape ingegnosa, che da molti amari raccolga il miele; da vitti altrui caui documenti, & virtù per se.

Fugga le prattiche amorole, che queste rouinano la giouentu, desertano la fanità, asciugano la borsa, abbre i uiano la vita, denigrano la reputatione, & imbrattano l'anima.

Non dispregiar nessuno, non ne dir male ; stimar tut?

ti, dirne bene, & pensar il futuro.

6 Coprire fempre i difetti altrui, ne mai scoprirli, & quando per opra d'altri si scoprono, non ne gioire, che vn giorno potrà succedere à te l'istesso.

Non mancare al seruitio, non riportar nouelle, non fouerchiamente confidarti con quell'amico, che ti par

fodo, perche vn giorno potrebbe mancare.

Non ti dolere mai del tuo Signore, ch' è megliod'abil bandonarlo, che lamentarfi, che ti manchino le cosè necessarie.

Mira all'auanzo di cafa, e non togliere à nessuno quel-

lo li foetta, e loda tutti in generale.

10. Non dir tutto quello, che fai, non creder tutto quello; che fenti, non far tutto quel, che puoi, non giudicar in male quello, che vedi.

11 . Conserua il tuo, & non desiderar quello d'altri.

12 Fà l'offici o tuo, senza întricarti in quello del compagno.

Conserva il tuo decoro, senza far danno al prossimo.

14 Parla poco, opera affai, e bene.

Ridi poco, acciò non sembri schernir gl'altri.

16 Non patlar mai ofcuro nelle conuerfationi, acciò non dij sospetto à gl'astanti.

17 Non effer auido di ricchezze, che mai farai capace di buon configlio. Non De Corteggiani. 2

18 Non sentir giamai adulatori, se voi esser amico di verità.

19 Nonti tutbare, perche persone turbulenti, è forza che siano inimici di pace.

20 Non desiderare burle, e ciance, che sarai duro à ridur

2 1 Non esser amico d'otio, che persone pigre sono naturalmente nemici di sapienza.

22 Non effer diff dioso, & buggiardo; perche farai odiato, e quando meno si pensa ne viene la ronina, morte, & infamia.

23 Non cercar grandezze di quella vita; perche offuscano la mente, & privano de la liberrà l'animo.

24 Non effete curioso à cose, che non te appartengono, mà più presso si fordo per non sentirle, & muto per non domandarle.

25 Non t'alterare à venderta, mà vinci con modestia.; quando vedi arcino infurtaro.

26 Non fare partire giamas da te persona alcuna sdegnata, mà siù presso conse lasa di gratia, e di buone parole.

legro, mà conferua tempre le gravità, dolcenel dire, pronto nel promettere quel che fià in mano tua, & non far danno al Padrone, & così l'ofeguifoi.

28 Doimi poco, vigila affai, ma fenza danno della tua

falute.

29 Mangia quanto balta, non crapulare disordinatamente, che sempre il souerchio su vitioso.

30 Per vltimo deui odiar il peccato, temer il Demonio, & amare Iddio, ch'è la regola, & il dator d'ogni bene.

Nep. Sono documeti da effer p sempre scolpiti nel cuore, & ogn'vno che serue deuria hauergli continuamente auan-

D / ti

ti gl'occhi, mà ditemi di gratia Sig, mio, quali sono i più .

nobili officij, & trattenimenti della Corte.

Zio, In questo secolo depranato che corre, scorgerete ngniscosa andare alla renersa, perche vedrete il superbo, chiamato honorato, il prodigo magnisco, il codardo considerato, il temerario ardito, l'ambitioso giane, l'hipocrita ritirato, il malitioso acuro, il ciarlatore eloquente, l'indeterminato prudente, l'adultero innamorato, il pazzo allegro, il sassidioso follecito, il bustone piaceuole, l'accorto temperato, il sospetto indonino, & il tacitumo gosso, Però basta per hoggi questo, e con questi ricordi, ch'io t'hò dato, considera lo stato, che tù cerchi, quanto sia pericoloso, & incerto, & dimani à più bell'aggio ripigliaremo il nostro raggionamento, & supplirò alle tue domande,

Nop. Così farò Sig. mio, e vi lascio.

Il fine del Primo Capitolo,

A THE STATE OF THE PARTY OF THE

The state of the s

CAPITOLO SE CONDO.



I veggio figlio volentieri, se bene questa notte passata non hò mai riposaro per conto vostro, vedendoui troppo deliberato di seguir la Cortese mi lasciaste hiersera con l'animo molto perpiesto. Sappiate, che in essa i seruiti si diimen-

ticano, gl'amici mancano, l'emulationi crefcono, la nobiltà non s'ammette, la virtù non fi conofce, l'accortezza non gioua, l'humiltà non riluce, l'habiltà non s' impiega, il configlio non s'accetta, & la verità non è creduta, che certo più ageuolmète acquifta il vitto vnigno rante, & vitiofo, che vn'huomo dotto, e fauio.

Nep-la non hò mai ripofato questa notte, per lo desiderio di venir di nuouo da voi, per riccuere maggior-luce, epiù documenti in materia della Corte; e non vi maranigliate di questo, polche io simo la Corte cosa buona; de in conseguenza bella, de la bellezza secondo la dottrina Platonica, è vn diletto, del quale ne gode l'udito, la vista, de la mente; onde per vdirne ragionare, ne formai l'idea, de per vederla, ch' è il senso, che più s'immerge nella materia, non trouai riposo la notte passata; hò dessato l'alba per venir di nuouo à trattar con voi sopra tal particolare baseuolmente; acciò per prattica posi gusta re le dolcezze nell'opre della Corte.

Zio. Et io pensauo, che i miei ricordi , & le mie malageuolezze, che hieri ti dimostrai, ti hauessero fatto lasciare la

vòglia d'essere Corteggiano.

Nep. Anzi i vostri documenti, m'hanno seruito per sprone, & hanno spinto velocemente il mio desiderio, di modo che à tutta briglia corro verso la Corte, appunto come

) 2 20

ad vn animo deliberato di combattere, che maggiormen te s'auuigora, fe d'amica mano riceue l'vsbergo, ò maglia, ò con più cuore s' accinge alla battaglia, così i voftri ricordi, m'hanno feruito per armi, che per ciò con più

baldanza, mi espongo à seguir la Corte.

Zie. Figlio, ti perdo; & veggio, ch' ogoi mia industria riesce vana; è forza credere, che sopra humano nume ti tiri à prouate il male della Corte; e poiche vedo non. potertene distrahere, concorto di nuouo col voler tuos mà folo ti vuò dire, che pensi bene, che l'infelice stato del Correggiano, è andar à letto tardi, uscire tardi, torna tardi, negotiare tardi, vdite mella tardi, magiar tardi, fi spedisce tardi, fi ritira tatdi, è ascoltato tardi, è conofciuto tardi, e non s'emenda quali mai , ò tardi : che ti posso dire se non che in Corre sono infiniti quellingite si perdono, & pochissimi quelli, che s'acquistario; prictie veggiamo cadere i fauoriti! mutarfi gli ftati, fcambiarfi i ministri, intricarsi le vedoue; infamarsi le matitate, scappezzarsi le donzelle, & impigirsi gl'ingegni, impoltronitfi i foldati, dimenticarfi i dotti, precipitarfi gl'accorri, inuecchiarsi i giouani, & imbambirsi i vecchi; per che si promette, & non s'attende, si ferne, & non si pa. ga, fi camina per inganno, si trauaglia per non riposare, fi lufinga per amazzare, fi fublima per precipitare, fi ride per mordere, si presta per interesse, si honora per infamare, & si castiga senza mai perdonare, queste pazzie trongrai nelle Corti.

Nep. Sig. Zio ditemi di gratia quali sono gl'ossiti più nobili della Corte, per potet in un di loro, che serà ade-

guato al mio genio applicar l'animo mio.

Zio. Molti sono figlio, però i principali sono quelli, che sogliono conferirsi à persone nobili, ch' à mio parere sono venti

29€

venti quattro, parlo delle Corti ben esdinate, e grandi, o a non delle Regie, Imperiali, & Papali, che in quello 10-2 ti gliono darfi gradi, che con nuoni nomi, s'appellano, e i maggiori fi raddoppiano più di questi; che ti dirò delle a Corti grandi, non dell'eccelle ia primo grado e pet lie berarmi dall'odio, che mi potria concitare giustamente, a fe volessi ester giustice, per dichiare a chi spetta il pri ot mo luogo di tutti gli ossici); ne parlaro per ordine d'Al-7 i fabeto, poiche diuerse sono le pretensioni, & aneora in dubio ne pende la lite; lasciando la decisione di questa a pretendenza ad ingegno più eleuato del mio.

Nep Ditemigii di gratia, ch'io in tanto pendo dalla vostra a bocca, & le tutti sono obligati di state ad vn segno. I es

2io. Tutti lono tocchi da vna medelma pietra di para go ne, & pelati ad vn' istessa bilancia; mà alcuni à libra, & decini à doncia, & alcuni à dramma, secondo il merito di ciacheduno; mà turi si pesano, o sia ricco, ò pouero, ò fauorito, ò dispreggiato, ò potente, ò simpotente, ò fauio, ò ignocante, ò giouane, ò vecchio, ò coraggioso, ò codardo, ò follectro, ò pigro, ò buono, o tristo, ò allegro, ò malinconico; mà come dissi, ogn'uno, hà il peso suo.

Nep. Ditemi i ventiquattro officij nobili, & non mi tenete più sospeso.

Zio. Il Primo Aio.

- 2 Bracciero la santa legalis de la
- 3 Cappellano.
- 4 Cauallerizzo.
- 6 Cameriero.
- 6 Coppiero.
- 7 Ferriero Maggiore
- 8 Gentilhuomo di Camera.
- 9 Huomo di Compagno.

10 Maggiordomo.

12 Medico.

13 Mastro di Casa

14 Mastro di Sala.

15 Mastro di Scuola.

16 Mastro di Stalla.

17 Paggio. - maisin que posa de la companya

18 Reuiditore.

19 Rationale.

20 Sopraintendente, all ser ser

21- Segretario. ne promise sid atson londo

22 Teloriero.

24 Scalco.

Non ti matauigliare, ch' io habbia preterito l'ordine dell'Alfabeto, con mettere lo Scalco all'ultimo loco, per che l'ultimo nostro ragionamento; hà da terminare in materia di Scalcaria.

Nep. Copiolo numero d'officij hauete narrato, & farà bene, se non vi rincresce Sig. mio, che di tutti particolarmente andiamo discorrendo, per vedere quello à checiascuno di loro è obligato per adempimento del peso,

che porta.

Zio. Curiosa dimanda, e di non poco peso, che se disfusamente per ogn'vno di detti officij volessimo discorrere à bastanza, non bastariano molti giorni, & da altri bisognaria, che attendessimo la rissonia; poiche io con tanti anni di Corte, à pena hò potuto sapere l'obligo, cheporta l'officio ch' hò essercitato; come dunque posso discorrere accortamente dell'officio altrui.

Nep. Voi Sig. Zio parlate honestamente; in ogni modo

dite quelle, che ne sapete, che per poco, che sia, à me; che nonne sono informato, mi parrà molto, & mi sarà zionevole.

Zio. L'Aio deue saper diverse lingue; ragione di flato, non però cotrario alla carità Christiana, belle lettere molte historic, e rutte le deue narrare alli figliuoli, ch'hà in gouerno, infegnarli buoni costumi cortesie, e creaze, parlac modelto, con rispetto, e dare rispolte prudenti, deue insegnargli cole religiole, accostumate, e mai no trattargli di cofe profane, e lascine; no perderli di vista, e portarsi seco ... con vn termine trà rigido, & amorofo; si come fè quel prudentissimo Aio d'Alessandro Magno, che l'indrizzò talmente per la strada dell'heroiche virtù; che Filippo suo Padre li disse. lo rendo gratie à gli Dei, non tanto per hauermi dato vn figlio, quanto per hauermelo dato à temposche potrà riceuere i tuoi dotti documenti : imperò che sò che me l'alleuarai di maniera tale, che per heredità farà Signore del mio Patrimonio della Macedonia, & per meriti Rè di tutta l'Afia, di modo che farà chia mato figlio mio, & egli chiamarà te Padre suo. Così per certo deue effere va buon'Aio, fopra del quale poffa il Padre stabilire le speranze, che stanho fondate sopra la buona educatione del figliuolo; & che ciò fia veto, dicalo, Claridio Lucano virtuolo Imperatore, che hauendo va figlio di bello afpetto, & di fortile ingegno, mà mala mente disciplinato dal suo scelerato Aio, il quale lo guido per lo fforto fentiero de vitij, & in particolare de giochi: come fu costretto à privatlo dell' heredità paterna, & della Regia inuestitura, per hauere vo giorno rubara vna gioia da vn camerino secreto dell' Imperadore suo Padre, con consulta del suo maluaggio Aio; nè bastò quelto,mà castigò aspramente quell'altri giovanetti,che

fcco

leeo giocauano; e diede alla fine crudele, & meritata morte al maleaueduro Aio, questo su il sine di quello sue turato; questo ancora potria occorrere à simili sorte di persone, che non attendessero con gran prudenza à far l'officio suo.

Nep. Grande in uero è l'obligo dell'Aio, & in poche parole Sig. Zio abbracciate molte cole, hor dite di gratia, che hà da fate il Bracciero, che qualità di persone ricerca que-

Zio. Il Bracciero hà da effere persona nobile, e d'età matura, modello, graue, che mai dia fegno di lascivia, non rida, non parli louerchlamente; mà risponda con bumil. tà, & riverenza alla dimande della fua Signora. & quando hà d'accompagnarla, procuri al più che può di non. aunicinarlele tanto, che tocchi le velti: nel porgeth il braccio, le gl' inchini, & sia dal manto couerro', & così anco la mano, la quale non hà da effere col giunto, il capo nudo, & fopra tutto fia religiolo e deuctor mo non inqueduto, come Cirillo Braceiero, che tro pornto in scherzi con sua Padrona, e di tal maniera, che à tempo, che li cirà la veste, lo vidde l'Imperatore Aureliano da yna feneftra, il quate fe ne marauigliò grandementel, & vinto di fdegno, fubiro ordino, che gli fulle ragliara la mano, e nulla feruinche da Padrona, e-Ciri la gioraffero; che quell'atto fosse fatto à calo. Peggio si fè iche non. folo pari la pena, mà fir tolto via di cafa, & sbadito dalla Città come persona immeriteuole distare più in Corres Non facendo così quel Patriarca Gioseppe; ch' essendo rentato di lascinia dalla sua Padrona giamai volse acconfentite, mà ella cieca, & ingorda volendo à forza farlo pervertire l'afferrò;mail prudente fejuo fuggi via, curan? doli poco lafejar la cappa, & lopportar careere, offer-

uando

uando filentio; mà il giusto Dio permettendo, che tutte le cose siano maniscite, se publicare la sua innocenza per via d'un segno, onde vscitto, dalle Carceri, su tenentedi Faraone Rè d'Egitto y à tanta grandezza so sublimò la medesma.

Nep. Questo hà meno obligo del primo, mà non senza peso,

hor dite il Cappellano.

Zio. Il Cappellano farà Sacerdote effemplare, di buona wira, & inimico del pratticar souerchio con tutti, celebri quafi ogni giorno, non tenghi vani libri, ma fpirituali, e sempre li suoi raggionamenti siano deuotissia polito, mà non adornato, stia sempre in casa, & con accurata diligenza faccia tenere polito l'oratorio, conferni le cose di quello in loco decente, & non profano, & nel celebrare offerui le prime quatero lettere dell'Alfabeto, fia la Messa alta, breue, chiara, & deuota, & conserviil decoro della fua dignirà, procurando di se non dare mai scandalo à secolari, havendo così fatto quel buono Ana. flasio Cappellano di Raimundo Prencipe Francese che era tanto gelolo del fuo honore, & commune falute, che liberamente parlaua al suo Signore, & essendo al suo stato vna Meretrice dimolto fcandalo, il magnanimo Anastasso andò dal Principe, e disse sappiate Signore, che se non prouedete di toglier via questa scelerata femina dal voftro ftato, me n'andarò da voftra cafa, poiche in breue antenedena, che sendo per quella la sua Corte corrot. ta; gli sarebbe avenuto severissimo castigo. L'accorto Siguore conoscendo la verità, data fede al Cappellano: subito cacciò via l'impudica Donna, e non volse dar credito à tante calunnie, che nella corte si haueuano inuen tato contra questo Cappellano. Mà dall'altro canto quel Gicanio, che fu tanto immodesto nel conversare, crapulare, che non pensaua al suo grado, dignità, & obligo, che teneua di celebrare, che essendo la sera come goloso la sciatosi tirare dal vino; beuè tanto tutta la notte, che volendo la mattina del Natale celebrare, gli venne il cassigo d'interni dolori, in modo che spumando perdè la fauella, e non potendosi aiutare, mise amente mori.

Nep. E grande l'obligo del Cappellano però bauendo riguardo alla dignità, che possiede, tutto è poro, &il

Cauallerizzo, à che è obligato.

Zio. Questo hà obligo di caualcare tutti caualli che à lui parrà ellere necessarii, affistere fempre, ch'il suo Signore vuol caualcare, entrare al meuo due volte il gior no nella cauallerizza & in conto alcuno far vicir di cafa cauallo senza sua licenza, ancorche il suo Signore lo preftiad altro, poiche conviene, ch'egli sappia quelche fi fà in materia del suo officio, & replicare quando qual che cauallo si presta, se hauesse qualche legitimo impedimento, & sopra tutto habbia mira, che li caualli non fiano souerchiamente strappazzati, & che non stiano tanto à ripolo, che diuengano otiofi, & habbia aucrtenza quando s' hà da comprare qualche cauallo, ò altro animale, oltre quelli, che sono proprij del suo Signore che sia di buona razza, di bel manto, e di bella vista, ben segnato, ben'ossuto, sia sano, e di forza, e d' agilità decente. Sopra tutto fia fedele, come fù quello Adura verso il suo Signore Roboam Rè, e figlio di Salomone. Egli vedendo il popolo congiurato à danno del Padrone, à gran forza radund detti congiurati per indurlial servitio del Padrone, mà incrudeledofi ancora quei rebelli, il buon Adura difese il Padrone gagliar. damente esponedo la propria vita per salute di quello; di maniera che quelle gentifirate lo lapidarono. Ma no occorfe così à Pandonio fanorito tanto da Aliomenide Rè di Greci, che pergli suoi buoni portamenti era dal popolo moltamato, che quasi gouernaua la Republica pari dell'istesso che quasi gouernaua la Republica a pari dell'istesso Rei Vin giorno il sudetto Abiomenide chiamo il fauorito a giocare secon la palla; eredendosi, che con humittà; se conuenienza d'un feruitore accettasse questo fauore, mà egli prefuntuoso abusando la cortessa del Passono per conto d'una caeria, con molti gridi la voleua vincere, per la qual cosa si secon nel medesmo luogo.

Nep. Anche il Cavallerizzo porta il suo pelo, e non è leg-

giero. Che hà da fare il Camerlero do 5 50 5 6011

Zio. Il Cameriero porta molti pell, mà perche io attendo alla breuità, d'alcuni pochi parlaro. Per lo più deue effer giouane polito, e legiadro ha d'affiftere fempre alla persona del suo Signore, & in particolare nel vesti. se & pogliaris, ha da conferuare con molra policezza, & ordinarza tutti gli habiti , & veffiti del fuo Signore. deue hauer eura d ordinare à chi spetta che le Camere fi ano polite ord nate profumate, fresche l'effare . & conf oco l'inverno & che in effe vi fiano tutte ecofe necessarie, & non faccia entrar nessuno che no habb a da fare net a Camera, per qualche finistro pensiero, &c poi penfi di fare come quel Cameriero Televio che cui dentemente fegno ne diede all' hora quando, e Tendo. flato ammazzato il suo Padrone, egli si mise à servire l'vectore, folo per vendi arfi della morte del fuo Signore; & cost fece, perche quello mentre mangiava, egli gli tolfe inaspettatamente la vita, per offernanza dell amore, che portaua al suo Signore. Non se così

Menefleo Cameriero d'Aureliano Imperatore, che per vn picciolo scorno, ch'hebbe dal suo signore se sub to vn memoriale ; & lo mostrò alla maggior parte de servi di Casa, esponendo in quello, che l'Imperatore gli voleua fare tutti morires & ponendo il sto nome in det to memoriale, su veduta la ribaldaria da tutti & di commune accordo si rifolseto si ammazzarlo, come secero, poiche yn giorno hauendolo, ritrouato con poca guardia entrarono con empito, & si imbiattarono le mani nell'innocente sangue del loro Padrone.

Nep. Questo mi sembra officio di molto peso, se bene ha obligo d'essere assiduo, & bisogna, che sia persona polita; Hora passiamo al Coppieto di gratia, e ditemi y-

Sig. mioà che è obligato, mi

Zio. Il Coppiero è officio di molta confidenza; che tiene: la bocca del Padrone nelle mani, & per cidiquefto ca rico fi deue dare à persona di molta esperienza, & alcuni Signori grandi , viano dal medelmo farii fare la credenza, prima che beuano; deue con acturata diligenza vedere, che i vini, & l'aque siano buoni, freschi, & ade. quati al gusto del suo Padrone, ordinare al bottigliero, che tenghi politi i vasi del Vino, & d'aqua, & così parimente i bicchieri, & vafi da bere, procurar l'aque cotte in tempo d'infermità, sele crude sono dannose, & secondo la diversità de tempi procurare hora i Vini piccioli souente i mediocri . & tal hora i grandi; nel porger dabere sinchini, fia polito-non vi i guanti nel tempo di seruire, ne mai sputi, d parli, quando hà la corpa in mano, & non faccia come quello inuidiofo coppiero di Tolomeo ottavo Red Egitto, che vdendos ch'it suo Padrone amaua tanto i virtuosi, & in. particolare vn certo nominato Stillippone, che il face-

ua non folo mangiar con lui, mà gli dana parte del vino della fua tazza da bere mostrando co quest'atto il grand' amore, ch'egli portava ad huomini virtuofi, & effo invidiolo Coppiero, non potendo fopportare tanti fauori, che faceua à Stilippone, diffe à Tolomeo, lo pelo Signore, che per lasciar parte del bere à Stillippone, la M.V.non ismor zi la sete, nè esso parimente beue a bastanza. Rispose il Rè, è vero, ch'a Stillippone, non basta quello, che resta nella mia Coppa; perche satiarebbe te, se ti fosse dato, anzi da questa qua inuidia mosso, tu non faresti estinguere la fete mia e di Stillippone, fe ti mettelsi à parlare; Mà giache tu t'intrichi in affari, che non t'appartengono, ti commando, che ti parti dalla mia presenza, ne mai più mi capiti auanti. Degno di lode su poi quel Coppiero d' Vibino, il quale stando nel campo Raustino nascosto, essendo cercato da soldati per ammazzar il Padrone, egli corragioso vestitosi delle vesti del Padrone, lor si fè incontro onde i nemici pensando, che sosse il Padrone, diedero morte al corpo, mà vita alla fama di lui, del che restò il Padrone pieno di maraniglia, considerando la fedeltà del suo servitore. Ordinò subito, se li drizzasse vna statua per cofi fegnalata demostratione.

Nep. Anco questo è officio leggiere, mà di confidenza, & parmi, che toltone l'hora, che s'approssima al pranso, & alla cena, il resto del tempo l'auanza per suoi diporti.

Zio. Tal'hora frà il giorno il suo Signore, ò altri della sua conuersatione vuol bere, & è obligato ad affistere.

Nep. Il Ferriere maggiore, che obligo è quello, che tiene.

Zio. L'obligo di quest'efficio è grande, & si dà à persone prattiche di viaggi, e di molta autorità, perche egli hà cu ra oltre il distribuite le stanze in casa, quando il suo Signore sa viaggio, andar inanzi, & prouedete à tutte le

cole necessarie, così al vitto, come al dormire, & hà bifogno di molta fagacità per riparare all'infidie de gl'hofli, & vettorini, & di marinari. se il viaggio è per mare, deue effer persona, che habbia cura al dispendio, regolato in maniera; che non patischi nè il Padrone; nè la famiglia,e si come sù quel Ferriere maggiore d'Are tio Restione, ch'essendo stato bandito, & fuggendosene di notte, fù soprà seguito dal suo fido seruo, il quale tenendolo per lungo tempo nascosto lo gouerno con la sua solita fedeltà, & prudenza, & perseguirato da nemici; con artificiola industria lo liberò ; cost deue fare vn honorato seruitore; mà non come il Ferriere Maggiore ad Appio suo Padrone condennato; che s'era ridotto invna selua molto bella della sua possessione, e mentre pigliana fresco, vn altro buon serno del medesimo Appio, vedendo di lungo venir gli sbirri, corfe à lui; & lo fece nascondere per lo più folto loco del bosco, &: egli fi vesti delle vesti del suo Padrone, & fingeu a volersi nascondere, & lasciars vecidere per saluare il suo Signore; mà l'empio Ferriere Maggiore scopi l'affuria; onde l'infelice Appio fù preso, e decollato; Spiacque tanto al popolo il tradimento di questo servo Ferriere Mag. giore, e fu commendata tanto la costanza dell'altro, che ottenne dalli Tre monarchi, che quel traditore fuse crucififfo, e l'altro feruo fusse liberato.

Nep. Hor ditemi Sig. Zio l'obligo del Gentilhuomo di Ca-

mera.

Zio. Il Gentilhuomo di Camata è obligato ad ogni cola, ancorche nessuna particolarmente le sia assegnata i Deneassistica continuamente alla persona del suo Signore, accompagnatio quando incontra le visite, & così partimente quando partono; e mancando il Cameriero, Coppiero,

piero, ò altri degl' vificiali di Cala, deue preoccupare quel loco se cosi gli sarà ordinato dal suo Signore, riceuere l'imbasciate, & spedir subito chi le porta, rispondendo, e trattando sempre con cortesia, & sopra tutto trattenere con buoni ragionamenti gl'altri gentilhuomini forastieri, che capitano nell'anticamare, facendoli dare da bere se ne hauranno di bilogno, & se il trattenimento è lungo anco ledere, & nel discorrere sia modesto, non parli di materie, che non gli sono note, non scuopra legreti di Cafa, non dia auuifi incerti, & lopra tutto conferui la ripuratione; e fama del suo Signore, si come se quel gentilbuomo di Camera Esopo di Demostène, il quale amò il suo Padrone tato, che costretto dalla giusti tia con grandissimi tormenti à confessare l'adulterio co. messo dal suo Padrone, giamai su possibile cavarglilo dal la bocca, tant'era l'amore che gli portana, onde ne confegul la libertà del suo Signore. Di questa sedeltà si deuono vestire i veri Gentilhuomi di Camera, & non far palesi i diferri de Padroni, s'astengano ancora questi tali di non pigliarlene più di quello, che lor tocca, acciò poi lo ro non auuenisse come à qual gentilhuomo di Camera di Adriano, che vn giorno temerariamente si pole à pasfeggiare auanti il Palazzo del fuo Padrone fra dui Sena tori ; onde vedendolo Adriano commando, che gli fusse dato vn pugno alla prefenza di tutti gli astanti, & che il percuffore gli dicelle, che imparalle di creaza, e che non s'vlurpasse quelche no gli conveniua, cioè à pusseggiare con persone tanto à lui superiori. Il tutto sù esseguito co fua vergogna, & stupore de gli aftanti. Deue il seruitore penfare, e poi fare; perche s'hoggi piacciono, dimani dispiacciono l'attioni, e i discorsi.

Nep. Molte cose stringe l'obligo del gentilhuomo di Ca-

mera, ancorche nulla specialmente abbracci. Hor ditemi

l'huomo di Compagno, che cosa hà da fare.

Zio. L'huomo di Compagno, è proprio vno, che serue Dame, & perciò deue eller in età matura, grave, deuoto, taciturno, mà non malenconico, assistente, corteggiando sempre la Signora che serue, accompagnando l'altre che capitano in Casa con riuerenza, & anco habbi cura de' figlioli, quando paffaño da vna stanza, ad vn'altra; per che non caschino, è non ricenano dall'indiscreta razza di servitori infami, baci, ò altr'atti d'irreverenza, & sopra tutto sia zelante, e prudente, si come quell'huomo di Copagno di Scipione, che essendo condennato à morte il suo Padrone, l'amato setuo lo nascose dentro vna sporta onta di pece nel Teuere, e portandolo poi in Napoli, e faluandolo non fu possibile, nè per prieghi, nè per minaccie, che scuoprisse alla giustiria il suo Padrone. Veramente costui su degno d'eterna memoria, & anco d'elfer imitato. Non fece così quel Conte Piamontele huomo di Compagno della Duchessa di Sanoia, al quale esfendo raccomandata la Cafa, & in particolare la custodia, & fedeltà della Duchessa dal Duca, douendo esso partire con la Corona di Francia alla guerra, Egli infame tentò di lascinia detta Signora, & da quella ributtato, non mancò con inganni, & astutie dishonorarla; perciò che fece mettere sotto il letto, suo Nepote dicendogli, ch'ella lo defideraua. Pensò coprire il fuo fallo con la morte, che douea soccedere della sua Padrona, mà auuenne il contrario, perche con grande infamia fù priuato di vita, & restò la Signora con la fama, che se li conueniua. Intendano da questo quelli, che in tal officio sono ammessi, a portarsi come si conviene, se non voglione, che l'ifteffo loro accada,

Noi

Yep. Noi fiamo al decimo officio, & mi par che fia il Maggiordomo, fecondo il catalogo fatto da voi; & questo dal nome, che porta, par che fia il maggiore de gl'altri officij, & in confequenza à maggior obligo deue star soggetto.

Zio. L'obligo del Maggiordomo, è di molta preheminenza, e bisogna che habbia cent' occhi, & grande espérienza; perche hà da mirare tutte le minuzzerie di Cafa, & à tut re le cose deue prouedere. Hà da essere persona di molta autorità, risoluto, rimediando à tutto il necessario, senza fastidire ogn'hora il suo Signore, al quale deue dar con. to di tutto quello, che fà, almeno vna volta la fertima. na, egli hà da ordinare i pag menti, riceuere i seruitori, che siano di servigio, & da bene, licentiando gl'inutili, vitiofi, e seditiofi, bà da mirare quanto fia possibile, che la robba del suo Signore, non vàdi à male, che ogn' vno facci quello, che deue, & niuno patifca del neceffario; habbia cura de sezuitori infermi, facedogli servire come si conviene, miri, che la famiglia sia disciplinata, senta la messa, & si confessi ne tempi stabiliti espurgando sempre la Cala delle persone vitiose, & di mali costumi, & in fomma ogni cofa hà da mirare, fenza trascuraro niuna, conferuando, e la robba, & il decoro del luo Sign. indrizzare tutti i suoi pensieri à Dio, si come avvenne di quel buon servo di Abramo; che conoscendo la fedeltà del suo seruo, lo mandò per ritrouare la moglie ad Isac fuo figlio, & altro non dimandana à Dio, se non che gli facelle ritrouare vna donna, che folle stata grata prima à S. D. M. & poi à suoi Padroni, & in vero, che la ritrouò, perche gli menò Rebecca con gusto, & contento voiuerfale : questa deue ester la mira di vn honorato Maggiordomo, & non i proprij commodi, & interessi, & non ingrandirlene, commandando indiscretamente, mà imitandoil configlio di Christo, che essendo superiore à gl'altri, procurò mostrarsi inferiore à tutti. Mà non se così quello scelerato di Stefano Maggiordomo di Domitiano Imperatore, che su capo di congiurati. Cossui con sinta amicitia diede vna lista al suo Signore di quelli congiurati, che lo volcuano vecidere, & mentre l'Imperatore la leggeua, con un pugnale gli tolle à tradimento la vita. Del che à lui ne segui il meritato cassigo. Procurino dunque i Maggiordomi conservar il loro decoro, l' sumiltà con la superiorità verso gl'altri servitori.

Nep. Non è poco obligo del Maggiordomo, & questo deu' effere persona di molta esperienza, Hor ditemi del Mastro di Ceremonie, e se quest'ossicio è communemente in

tutte le Corti.

Zio. Quest'officio è bello, però non vsitato da tutti, poiche solamente nelle corti di persone eccelse; & eminenti s'introduce, & in particolare l'offeruano gl' Ecclefiastici, & quei, che gouernane, & hanno giurisditione di sudditi, perche questo hà pensiero di tidurre à memoria, così le ceremonie al rito della Chiesa, come anco à temporal; Circa il dare audienza, trattare i fudditi, e di tutte l'at. tioni publiche, perche il Prencipe flia nel suo segno, & il fuddito non sene sdegni, tiene altri oblighi particolari, & familiari di Cafa, che sono nell'accompagnare, nel riceuere le visite, nel vscir delle porte, nel sedere, così ne i conuiti, come nelle conversationi familiari, & è officio nobile. & deue pienamente effere informato delle qualità, & conditioni delle persone con chi prattica, & deue assomigliarsi à quel Alcomida Greco, il quale auisato, che non andasse alla Corte di Atene, che reneua molti inimici, rispose, che non potea riceuere noia alcuna;pur che il Rè Filippo suo Signore lo tenesse nel numero de buoni

buoni suoi seruitori, poco curandosi, che non solo la Corte, ma tutta la Grecia l'odiafle, & disamasse Ben sò io, che tre cole long che non possono esfere permanenti all' huomo, cioè, star sempre contento; far euerra, e vincere, & esser sempre fauorito dal suo Padrone, poiche tutti stan no nelle mani della mutabil fortuna, mà con tutto ciò deue fare il Mastro di ceremonie il debito suo, & non co. me à Brias tanto fauorito da Dionifio Siracufano, che mandato vna volta à Platone, che aspettaua alla porta ad intendere, che cosa egli volesse, dimandandogli Platone, che cosa faceua Dionisio? gli rispose, che stava ignudo sopra vna tauola à riposarsi; Il che saputo Dionisso, . s'accese di tanto sdegno, che subito commandò, che gli fusse troncato il capo, dicendo lo voglio Brias come ttaditore farti morire, posciache hai hauuto ardire di palefare i fegreti mici. lo ti mandai à Platone à veder quello. ch'egli voleua, & non à dirgli quello, ch'io faceua.

Nep. E officio curiofo, mà à mio giuditio odiofo, perche in questa vita ogo' vno crede effer il primo, e gli spiace, quado si vede effer l'vitimo; Hor ditemi il Medico, che obli-

go tiene', & che officio è questo ?

210. Il Medico no è membro del Corpo della Corre, perche è vn elercitio feparato, pure nelle Corri grandi, è necefario, si per offeruare le complessioni, & la natura del Signore, dou'è inclinata, che cibi mangia, come anco quello della fua famiglia; per potere più accortamente curarli, quando s'amalano: Deuc effer persona studiosa, & con carità estraordinaria visitare gl'infermi, procurando con accurata diligenza più di conservare la salute del Signore, che di conferircela, dopò che s'è ammalato. E deue anco suggire di dare voa minima ombra d'infedeltà, ò tradimento intorno alla cura del Padrone, e si forzi ac-

quistare vna indubitata credenza della sua diligenza, de s'esferciti nella falute di quello, acciò non si posta ritrouar cosa, che contradica all'innocenza della medicina, acciò poi non si dicesse di lui quel che canta l'Ariosto del medico di Gabrina con questi versi.

Vn Medico troud d'inganni pieno Conueniente, èr atto à simil vopo, Che sapea meglio vecider di veleno, Che risanar l'infermo di siropo.

Come à quel Medico di Baizet Imperatore di Turchi, chiamato Amone Hebreo, il quale subornato dal crudo figlio . Solimano nella Villa di Cerlia anuelenò con medicamenti il suo Signore. Ma ben si deucsi portare, come Filippo Macedonico medico d'Alessandro Magno, Costui tanto creditoper la sua bontà hauea acquistato appresso il suo Signoce, che vn giorno mentre porgeua il vaso della medicina ad Alessandro; ancor che sopragiungelse vna lettera d'Olimpia madre dell'Imperatore, doue l'auuisaua, che si guardasse da Filippo suo medico, perche à richiesta di Dario l'auuelenarebbe; con tutto ciò Alessandro, dando à leggere al detto medico la lettera, non celsò dell'incominciata impresa, ma si beuè la preparata medicina, tant'era la fede, che hauea al suo medico; mà con gran. ragione, perche egli le l'hauea acquistato con esperienza di lungo tempo, & ancora l'efito del medicamento pigliato, che fù bonissimo, & di gran giouamento, stabilì più il concetto, che di lui hauea l'Imperatore.

Nep. Il Medico veramente è più tofto conferuatore della falute de Corteggiani, & del Padrone, che menbro di Corte, mà fia come fi voglia, pure porta il fuo pefo, hora par-

liamo del Mastro di Casa.

Zio. Il Mastro di Casa, è persona, che hà la cura di tutte le

De Corteggiani.

robbe di Cafa, & deue accortamente mirare al prouede. re di tutte le massaritie, & adornamenti di Camera, far mutare le tapezzarie à suo tempo, ordinando al Guardarobba, & à chi n'hà cura, che conserui politamente quelle, che se tolgano dalle mura, habbia l'occhio alle carroz. ze, sedie, lettiche, faccia prouedere le liurce à suo tempo, come anco dell'argenterie, & biancherie necessarie, & allo spesso visiti la guardarobba, per vedere quello, che manca, & che le cole, ch'ivi sono, siano ben conservate, & in alcune corti mediocri sostiene ancora il peso di Mag giordomo. Sicome Romeo Pellegrino, che capitando in cafa di Berlenghiere Conte di Prouenza, detto Signore vedendolo tanto accorto, e diligente, lo fè suo generale Mastro di casa, il quale si mantenne sempre in habito ho nesto di religioso, & in breue tempo gl'auanzò trè volte il doppio più del suo hauere; & perche hauea guerra col Conte di Totosa per certi confini, fece tanto con la sua. prudenza, che Berlinghieri reftò di fopra, & pacificato; & hauendo quattro figliole senza nessuno malchio, furono tutte quattro maritate con quattro Re; cioè la prima col Rè di Francia, che fu S. Luiggi; la seconda con Arrigo Rè d'Inghillerra; la terza col Rè de Romani; la quar ta col fratello di Luiggi, che fu Rè di Puglia, e di Sicilia, e di tanto beneficio no ne fu remunerato d'altro che d'in gratitudine, anzi di più tacciato per inuidiade gl'altri ferui che fecero credere al Conte, ch'hauesse mal' amministrato le cole, egli dati i conti, & visto dal Conte, che per sua diligenza gli erano tlate augumentate le sue robbe, lo pregò che restasse à suoi soliti servitij, ma il buon servo di Romeo gli rispole, dammi Signore il muletto, tasca, e bordone, che hò portato, che sono per partirmi da vostra Casa, & non sono più per seruirla; e si parti, aè

mai si seppe doue andasse. Questo deue fare vo buon see uo disgustato, e no come Placido tanto fauorito, & estremamente amato da Seuero Imperatore, ch'egli quasi gotiernaua l'Imperio, nè si moueua l'Imperatore à far gratia alcuna, nè trattaua negotij per la Republica, fenza il volere, & configlio di Placido. Mà costui di tanti fauori fatro più fiero, traffe dal miele di tanti beneficij il veleno dell'ingratitudine, perciò che non si vergognò di notte entrare doue dormina l'Imperatore, portando seco armi nascoste con segni, & indicij d'homicidiali pensieri , che nella mente teneua, mà non restò questo scelerato senza il meritato castigo, perciòche havendo Bessino figlio mag giore di Seuero veduto il detto Placido vestito di maglia venuto in sospettione del tradimento, gli diffe, ò Placido come hauesti ardire di venir tù qui dentro di ferro vesito, così di ferro ancora haurai da morire ; & subito gli fu troncato il capo.

Nep. Bifogna credere, ch'il Mastro di Casa hà da essere perfona sufficiente, accorta, & prudente, & che abbracci molte cose; il Mastro di Sala diremi Sig. Zio, che peso porta.

Zio. L'obligo del Mastro di Sala è vna regola di sutti i creati di mediocre conditione, & della gente bassa, perchedeue sempre fare since in ordine rutti i paggi, & aiuranti,
palastenieri, l'acchei, & tutta la moltitudine, che hà cura
d'accompagnate, & seruire il Padrone, nè consentire, che
niuno parti di casa senza sua licenza, nè che in sala, e per
le stanze si faccia strepito, si giochi à giuochi indecenti,
ò si faccia rumore; sopratutto trattando con tanta varietà di persone, sia sedele al suo Signore; & non faccia
come quello traditore Aterio Mastro di Sala, che per interesse tradì il suo Padrone, & essendo dal Magistrato còdennato à morte subito surono priui i figlioli del detto
Aterio

Aterio dell' heredità paterna, per lo che i poueri figli fi doleuano, & andauano piangendo la loro infelicità, là onde il popolo mosso à compassione, oprò talmente appresso à i tre Prenci i, che il servo ingrato ritornò di nuo no al giogo della fernità, e i figli hebbeto la fustanza paterna. Il contrario di questo sè quel Mastro di sala di Satione, che quando i serui di Ciro ammazzarono i proprij Padroni, egli fedel servo si ricordò de beneficij del suo Signore, & lo faluò giun tamente col fuo figliuolo, & effendo congregari tutti i ferui per fare vn Rè trà di loro, conuennero che il giorno seguente, il primo, che vedesse il Sole fusse Rè trà di loro. Il buon servo conferì al Padrone liberaro il secreto, il benigno vecchio Padrone, lo configliò dicedo, che quando gli altri fossero intenti con gl'oci chi all'Oriente, egli li voltasse all'occidente, done nella eima di monti, & Città haurebbe prima di tutti veduto il sole, come la mattina seguente auuenne. Tutti i serui visto il fatto, giudicarono non esfer vicito dal sapere de ferui, eglipalesò la pietà vsata al suo Padrone, e figlio, come hauea dal vecchio imparato. la moltitudine di serui, considerando il fatto, non solo perdonarono al Padrone Statione, mà l'eleffero per loro Rè. Tanto fà vn. servitore buono nell'occasioni.

Nep. Se bene quest'visicio di Mastro di Salanon porta molto peso, nondimeno è in obligo di startene sempre in Cafa, acciò uon nasca disordine nel teruire, mà il Mastro di

Schola che deuc fare,

Zio. Il Mastro di Scuola è in obligo d'infegnate lettere humane à figliuoli del Principe, se ve ne sono, & cost partimente a Paggi, & altri, che das suo Signore gli sarà commandato; effercirando la giurisditione nella Scola, solamente, che fora lasciarà il peso à chi tocca, insegnando le lettere, e li buoni costumi, & così il tacere quando bifogna, & il parlare quando è necessario, & ricordare à tutti la religione Christiana, & dia bono essempio; si co. me fecero li Mastri d'Antioco figlio di Seleuco Rè dell' Affirij; Questo giouane havedo dui Maestri,i quali l'ammaestravano con amore nelle lettere greche, e latine,nè contento il Rè della diligenza di questi Maestri, gl'assegnò di più vn fedel seruirore Partenio chiamato, ch'ofservasse come si portavano i Maestri, i quali accorgendosi di questa ingiuria fatta à loro meriti, e fedeltà; al Rè dissero. Poderoto Principe se confedaste Antioco tuo figlio nelle nostre mani. Perche hai posto Partenio nell'ispiare? se reputi noi mali, & Partenio buono, facci gratia Igravar noi da questo peso, & imponerlo sopra di lui, & se ciò far non vorrai, afficurati, che mai più d'adesso auanti seruiremo la M. V. in persona del vostro figlio, con quell'amore, col quale prima feruiuamo, e quindi imparino fimili persone à far l'officio loro rettamente, & non come quello scelerato, che insegnò il figlio d'Apuleio Rossino, Console, & Tribuno del popolo Romano, che fu cagione, ch'indrizzò detto giouane à commetter vn adulterio con vna gentildonna Romana, che sapendolo suo Padre l'accusò à Seuero X X I I. Imperatore, dicendo fammi giusitia Signore, che mio figlio hà fatto vna scritta sigillata, & s'è obligato se conseguiua costei dopò la morte mia darle l'heredità, ch'io possedo à porta salaria. E non contento di questo m'hanno rubbato melti danari; Hor giudichi Signor mio qual pena si deue dare ad ambidue;on. de facedo l'Imperatore chiamare tutti due, priuò il figlio dell'heredità paterna. & il maluaggio mastro lo sè buttare alle fere. Quefto accade à Maestri, che in vece d'infegnare lettere, e virtù adoptano ogni fludio ad incaminargli

nargli per la strada de' vitij.

Nep. Quest'è gran obligo, à canto è da stimats maggiore, quanto che s'hà da trattare con figlioli, che anco non conoscono, nè discotrono quelche gli bisogna; Hor ditemi-Signor mio il mastro di stalla che obligo tiene?

Zio, Che si conseruino bene i Caualli, & muli, che fossero in Ralla, che vi faccia dar la biada à suo tempo, & variarla conforme la staggione, attenda, che si faccia provisione d'orzo, e vena, che si tenghi la stalle polita il più che si può, & senza mali odori, far conservare le selle, briglie, & altre cofe necessarie al caualcare, & tener conto con i pagliaroli, & altri, ch'hanno da negoriare con lui, in maniera, che non vi sia mancamento, & sopratutto, che non manchi la biada, il gouerno, & le cose necessarie à gl' animali,& esfere assiduo p l'occorrenze, si come fece quel lo degno di memoria di Gio. Peres Mastro di stalla del Duca d'Ossuna Capitano Generale del Regno di Napoli; Quelto buon servitore, essendo travagliato di potte, e di giorno dal suo Padrone; perche volcua hauerlo seco, quando víciua à qualsuoglia hora, & in particolare di notte, come foleua fare detto Signore, per la sua viuacifsima natura, come anco per estere vigilantissimo sopra il gouerno del regno, giamai fù fentito lamentarfi, mà fempre con gran prudenza, & patienza foffri il tutto, finche per quelta fatiga cascò in graue infirmità, & visitato spesso dal suo Padrone, mai gli mostro, ch' il male gl'era. venuto per causa delle fatiche fatte per seruitio del suo Signore, mà con gran animo; & intrepido core, anzi con allegrezza tolerana il dolore dell'infirmità, quasi che dentro al core gioisse di perder la vita per lo suo Padrone. Così auuenne perche frà poco spirò, & su da quel Prencipe con amare lacrime pianto, dicendo, che in vita sua non hauea visto cosi fedele, & buono scrpirore:

nitore: gli se fare sontuose essequie in ricompensa del suo sedel servire. Mà il contrario avuenne à Nicolino Francese Mastro di stalla di D. Pietro Borgia d' Aragona Prencipe di Squillace, ch'essendo stato ingrandito d' honore, & ricchezze dal suo Signore, egli quasi nulla attendena al suo ofacio, che per la sua superbia, & infolenza, non gli si potena dir cosa veruna di suoi mancamenti, e disetti, si come occorse, che stando à mangiare con altri gentil huomini, essendo da quelli piaccuolmente monito, in tanto su degno, & sizza venne, che su caggione, che si ponesse to mano all'arme, & se ne serirono cinque si à ess, mà egli restò morto. Però ciascheduno depe con humiltà attendere al suo officio.

Nep. Anco il Mastro di stalla porta il suo peso, aocorche non

molto graue, il Paggio, ch'ha da fare.

Zio. Vna assidua seruitù, senza mai mancar di Casa, pronto al portar in Tauola, al seruire, & in particolare togliere, & recare li piatti dentro, e fuori, affiftere alla Meffa con. l'intorcie, & fimilmente accompagnar la fera; fia modefo riverente, & non tratti con niuno, & fopra tutto fugga il dare scandalo, & mal odore di se, massime ne' rempi d'hoggi sospetti (che d'ogn'vno si murmura) e di quattro cole deue eller nemico, cioè burle di cole vere, di furti, giochi, e buggie, che ciò siavero, testimonio ne sia il fatto di Trajano Imperatore, che superò Deceba Re di Datia, il quale hauea vo figlio, & l'Imperatore la fe nutrire nellà sua Corre, con animo, che se il figlio riusciva virtuolo, & prudente, gli haurebbe dato l'inuestitura del regno. Accade, che trouandos l'Imperatore à diporto in vn giardino, vidde que fo giouane entrare dentro vn altro giardmo con altri Paggi à rubbar frutti, onde venuvoli avanti il figliuolo, gli diffe dou'era ftato e gli fu da lui sisposto, che alla scola ad imparar rettorica, spiacq; tanto

lm-

SI

all'Imperatore questa bugia, che lo priud della speranza del regno,nè mai con preghiere, ò suppliche d'Ambascia. tori fu possibile à piegarlo al perdono, dicendo, che si come era vero, che fosse buggiardo quel giouane, verissimo anco farebbe, che fosse pieno d'ogni vitio . Indi in vn'al. tra esperienza, conobbe Helio xx. Imperatore, ch'essendo pregato da Manilio, & da Verre Consuli, ch'accettasse due loro figliuoli p paggi, i quali fè venire in fua preseza & costoro recitando auanti di lui vn'oratione per ciasche duno; vno in greco, & l'altro in latino; Il figlio di Verre fissando gl'occhi all'Impératore; giàmai li bassò, quello di Manilio baffandoli mai l'alzò. Piacque tanto all'Imperatore la modestia di questo, che l'accettò per paggio di menía, & Camera, & l'altro lo restitui al Padre dicedo, se non fosse stato tuo figlio canto audace, l' haurei accetta. to. Imparino dunque da simili essempi i paggi affatigarsi per acquistar virtù, perche nelle Corti conuiene stare co. me pure Donzelle.

Nep. E' duro questo precetto per li giouani, che lo più sogliono straboccheuolmente darsi à loro piaceri. Il Reui-

ditore, che pelo porta?

Zio. Il proprio suò è dopò che lo scalco hà ordinato in Cucina quello, che s'hà da pigliare, lui deue stre con molta
vigilanza, ch' il Cuoco, e suoi ministri non mandino la
robba suor di casa, e ch' in effetto s'adopri in servitio del
suo Signore, & di chi si deue, & così anco di reuedere da
quando in quando la cantina, che stia polita, fresca, &
che le botti non si guassino, & sempre hauere l'occhio
alle cose di Casa per auusiarle al Maggiordomo, & à chi
spetta, & guardisi di non fare come Piraldo servodi Lodoviusco Arciuescouo di Toledo, ch'essendo pottato in
altezze, e ricchezze dal suo benigno Padrone, & egli in

vece d'humiliarsi, e ringratiarlo, diuenne dispreggiatore di tutti, anzi poco, ò nulla preggiaua il suo Padrone, dicendo hor ad vno, hor ad vn'altro, che non meritana la sua persona, & ch'era di nascimento meglio di lui, il che fapendo il buon Prelato, co gran prudenza l'ammoni più volte piaceuolmente, dicendoli figlio raffiena la tua lingua, se vuoi far acquisto di virrà, spiacque ciò allo scelerato si che subito pensò alla vendetta, dandoli ne' cibi il veleno, giudicando, che seguita la morte del sudetto Arciuelcouo dominarebbe maggiormente, mà il contrario auuenne, che fù amazzato l'infelice miferamete, & fepelito à luoco indegno, si come se gli douea per giusto cafligo. Non pensò à questo quel buon Lazaro, ch'havendo i Turchi amazzato il Padrone, & lui fatto prigioniero, il fidel feruo non curando di sopravivere per far vendetta del suo Padrone, andò dal Capo di Turchi, dicendo, che gli voleua scoprire con gran secreto. & scostatos da parte, con vn coltello lo priuò di vita, & poi trafife fe stello, dicendo, hora moro contento, che mi fon vendicato del mio Signore.

Nep. Et il Rationale in che si deue occupare?

Zio. In tener conto distinto, e chiaro di fucti i pagamenti sche il suo Padrone si, tenere gli scontri co' i bachi, notar le polizc, & così partimente rener conto de sattori, Erarij, ce tutti altri ministri, che pagano, & riscotono i danari, ò entrate del suo Signore, tenendo d'ogni cota libro particolare, mà non saccia come il Rationale di Caio Carbone, ch'essendo accusato dal popolo à Lutio Crasso Tribuno; lo scelerato servo di Carbone portò vna Cassa, due erano molti libri, che hauriano in quello caso potuto menare à motte Caio Carbone suo Padrone, mà Crasso veduta l'iniquità del servo lo rimandò legato à Carbone

con tutta la Cassetta, senza bauer voluto vedere cosa alcuna; del che il traditore ne riceuè il condegno castigo; mà'l Soaldo Rationale, che haueua nutrito Romualdo fielio del Rè de' Longobardi, mostrò in molte cose la sua sedeltà, Impercioche all'hora quando si trouò Romualdo affediato da Costantino in Benevento, perch'eslo con gran pericolo andò à pregate il Padre, che venille in foc; corso di suo figlio, il quale si ritrouava in estremo bisogno, & in pericolo della libertà, e vità; perilche subito il Rè raccogliedo molte genti s'andà accostando verso Beneuento & per dar animo al figlio mandò prima Soaldo, il quale preso da soldadi di Costantino, e portato in sua presenza, su dimandato se veniua il Rè, & egli con intrepido cuote disse di si; per lo che impaurito l'Imperatore, ordino che andasse alle muraglie della Città, & dicesse al suo Padrone, che il Rè non poteua venire : ma il fedelissimo serno giunto alle mura di Beneuento disse al Padrone sappi, che tuo Padre trà poco sarà in tua difesa, però fà buon core, & babbi cura della Cafa mia, & de figli. miei perche quelti adello m'amazzatano, etato orcorfe,. onde con la sua morte diede vita al suo nome, che sempre andarà con l'honorata fama, & riceunto il Duca il corpo, lo pianse amaramente, & gli diede honorata sepoltura.

Nep. Quefto nome di Sopraintendente, che peso porta.

Zio. Il fopraintendente, è vn poco più del Maggiordomo, & vn poco meno del Padrone, che p lo più fi fogliono eligere patenti fretti del medefimo Signore; è di tanta autori tà & confidenza, che poffono li fopraintédéti da per loro ordinare, & ftabelire fillo, che gli pare, che fia espediente, & vtile al Signore; quando però farà occupato in negotif, graui, infermo, ò affente, che nel refto fempre deue comu-

mai effiga più di quelche le li deue, & per niuna cola mai reueli i legreti del suo Signore, che quello vuol dire segretatio, Mà non infedele come Architofel legretario, fi configliero di David, che abbandonado il suo Signore, & diede come traditore, & ribelle ad aintare Assalon figlio, & inimico di Davide, & cogiurando comro d'esso per farlo ammazzare, & non riulcendo il lor difegno, restorno priui del Regno con effettuare il loto maluaggio pensiero,mà non del castigo, imperciòche ambidue pagorono con la vita la meritata pena del graue, & infame delitto; Onde Vincenzo, d'Alessandro Cittadiuo Venetiano, & Segretario della Republica in Costantinopoli, non fece così perciòche egli non solo non procurò la ruina della. fua Patria per sol evare la sua persona; mà con grande ardimento, e coraggio dispreggiatore della sua vita, defiderando fan fapere al Senatoun che stato fossero le cose della Città; fi vefti da schiauo, & calatofi dalle mura, fi condusse dopò molti pericoli in quindici giorni in Venetia, oue diede relatione di quanto era successo in Costantinopoli nel Senato; Quanto fulse flata grara la beneuo. lenza di quello Segretario verso la Patria, ogniuno lo potrà considerare da quello, che segui; perciòche fu mandato Ambasciatore al Comes Rè di Persia, acciò fusse inuitato da lui a prender l'ampi contro i Turchi, fu hono. rato di molti fauori dountialla sua persona.

Nep. E officio di molta confidenza, & hà bilogno di lettere, & humanità chi effercita quest'officio, il Theforiero, che

hà da fare ? ... 1 de confernare tutto il denaro del suo Signore, pagareà chi da lui viene ordinato, così parimen te deue obedire ogn'ordine del Sopraintendente, & dell' Maggiordomo, formando libro d'introito, & effito, & riceuere caurele dalle persone à chi sa pagamenti, & ogni ganto tempo darne conto al Rationale, nè mai spenda vo carlino fenza licenza de' fuoi fuperiori, & tenga ben custoditi i libri : acciò non gli auuenga quel ch' auuenne ad Enarino Theforiero di Teodorico Vescono Traietten. fe, che essendogli domandati i conti dal suo superiore, gli donò rettamente; mà l'invidia de' maluaggi, che fempre fi tramette, fe, che gli fu tolto vn libro da quelli tali, che di nuovo riferirno al Vescovo, che si lasciasse dare i conti; l'infelice vedendosi tolto il libro, non fapendo, che fi fare, si diede in preda alla disperatione, dandosi al Demonio, se i suoi conti gli faceua trouare agiustati ; lo se mà per parte del poco, il mal auueduto, perdè l'honore, la quiete, & l'anima; tauta ftima faceua di lui fteffo: Il contrario di questo fè quel buono Viterio Thesoriero del Conte di Fiandra, che effendo flato arricchito dal fuo amoreuole padrone, fpeffo fi rammaricana, che stana in ricchezza, & defiderolo d'impouerire, com'era prima, dicendo hauer fentito maggior dolcezza nella pouctrà, che nella ticchezza, & penfando spelso à questa, come abomineuole; si ritiro in parte folitaria; dove mentre visse, menò vita felice. i sa . alla

Nep. Il Theforiero bilogna, che sia persona ricca, & considenta. Il Trincrante ditemi che peso porta è ul 1. 0 2 11

Zio. L'obligo del Trinciante, è di diuidere, & spartire il mangiare in tauola, che gli sarà portato dallo Salco, quello con molta politetza legladramete, & con vaghezza, & senza affettatione, senza parlate, ridere, ò sputare, porgere il seruitio per ordine, cioè il primo piatto à chi prima si deue, & così vadi seguitando; non si miri à torno, non faccia motiuo sconcio, & nel diuidere le viuande habbia d'occhio, & sappia qual habbia da esser prima, quale

quale nel mezo, & quale nel fine del pasto, così nelle cole fredde, come nelle calde, & che fia anco modefto. & non giocolare con gl'occhi alle faccie delle persone, & in particolare di Dame, acciò non l'anuenga come ad Essemide molto fauorito dal Rè Tolomeo, che da questo posto in altezza, & arricchito di robba, non osseruò quella fedeltà, ch'alla liberalità del suo Signore si conveniua : Imperciòche fatto per la cortesia del Rè prosontuofo, arrivana con desiderio doue non doueva nè meno giungere col pensiero, & in particolare vna volta tentò d'vsare con vna Donna, ch'era amata amica del Rè, & hauendolo vna volta Tolomeo trouato, che ragionaua con quella, mosso da giusto sdegno lo sè appiccare auanti sua cafa; hauendo prima per maggior tormeto fuo fatto morire la donna col veleno; il Trinciante deue effere ancol ra fordo, di non referire cose, che in tauola sente, si come fè Antonello servo del Rè Agesilao all' hora quando su preso da Lacedemoni su posto à tormento, acciò scoprisse loro quello, che faceua di seruitio al suo Signore. ma egli mostrò sempre animo inuitto & coraggioso: imperciòche alla scouerra quelli riprese dicendo: à voi stà ò Lacedemoni il ridurmi in minutiffimi pezzi il corpo, mà à me stà di non i scoprire i segreti del mio Rè, perche el' Ateniesi più presto si lasciano vecidere.

Nep. Bello, e vago è veramente l'ordine dell'offici della Corre,mà mi pare, che nel numerarli habbiano fatto er-

rore fenza far mentione dello Scalco.

Zio. lo me n'accorfi, & à bello studio hò tacciuto; perche di questo come cosa, che spetta alla mia professione, nell'vitimo luogo, voglio trattare, impercio che la mareria è copiosa, & permolto che se ne sappia, sempre se ne può saper d'auantaggio; poiche lo Scalco deue essere prudente.

dente, honorato, & fedele al suo Signore, & hauere buone creanze, poco parlare, dolci faluti, bassi inchini, riverenze cortesi, esperto al conversare, civile con tutti, generofo à suo tempo, accorto in occorrenza, magnanimo nello spendere doue appartiene, sauio, polito, sobtio, discreto al vestire, vicir di raro, visitar spesso i gentilhuomini corregiani, ben creato con donne, amoreuole, affabile, obediente, humile, e loggetto affatto al Signore; fi come fu Agatocle ionazi, e dopoi che fusse Rè di Sicilia, che offeruò il tutto con prudenza, benche sempre fu conosciu to per figlio di Boccalaro, però andarò discorrendo qualche cosella, così per beneficio voltro, come per altri, che intenderanno l'officio dello Scalco; è d'ordinare in cucina per tutto l'anno il mangiare del suo Signore, che sia politamente fatto; con diuersi sapori,& inuentioni noue, secondo le stagioni, e i tempi ; e perche si fà due volte il giorno, bisogna studiare questa materia continuamente, & applicarui sempre la mente.

Nep. Con molta curiofità Sig. Zio, defiderarei, che V. S. di flinguesse questa materia di Scalcaria più copiosamente

Zio. Volentieri lo farò, & qui appresso noterò tutto quello, che si può fare mese per mese, à vi insegnarò tutti li pasti, che si possono fare tutte le Domeniche dell'anno, conattri banchetti varii.

Wep. Maggiormente sarà l'obligo, e per vita vostra conso:

latemi.

Zio. Per vostra sodisfatione lo faccio volentieri, & cominciaremo dal bello, & fiorito mese di Maggio, che per esfere il più vago di tutto l'anno, à mio giuditio merita il primo luogo.

Fine del secondo Capitolo;

Capitolo TerZo di ogni giorno dell'anno.

On vi marauigliate, se tralascio l'ordinare la cena della sera, poich' è impossibile la persona fare due pasti forzati il giorno, che facilmente cagionaria infermità, e perciò sarà necessario, ch'vno di due sia legiero, e quello della sera è più al proposiro; bastandoli solamente due, ò tre cose calde, cioè l'insalata, vn antipasto, vna minestra, bianca, vn poco d'arosto, strutti, & formaggi, & di questo modo pon si saria disordine.

Lo Scalco bisogna ester prudente in pensare per la falure del suo Signore, come vn medico osseruando nel dargli buo ni cibi conforme la stagione, oltre che à mio parere al detto Scalco bisognano noue conditioni; che saranno occhi, piedi, mani, lingua, odore, sapore, lettere, giuditio, e piaceuolezza; l'occhi per mirare tutte le cose, i piedi veloci doue bisogna le mani per operare quand'è di messiero, la lingua per comandare le cose necessarie, odore, che non siano puzzolenti le cose ordinate, che s'adoprano; sapore, che le viunade non siano insipide, ò salse; slettere, che bisognano ad ogni cosa; giuditio, che le cose ordinate vengano ad hora, & à

Ne anco vi marauigliate se non metto tutte le minutie, che bisognano piatto per piatto, perche questo mio discorso è solo compendio, & à voi solo basti, che qui dica l'ordine come s'apparecchia, & come si bandisca, come si ponga in tauola, & con l'istesso modo si diuida, & se questo non basterà alla persona nè anco basteranno tutte l'altre circostanze: attesoche non haurà le sopradette conditioni per esser-

tempo; piaceuolezza con tutti, & in tutte le parti.

citare quelt'officio.

IL STAMPATORE

Ortesi Signori non si ammirino se in questo tratitato de Pasti si rirroui alcuna parola non molto
vsitata; nella tersa lingua Toscana, Poiche l'autore hà
hauuto mita di valersi di quelle voci che più communemente si vsano, e principalmente nel suo idioma Napolitano, doue più che in altra parte hà voluro farsi intendere in quest' opra: che poi nell'altre che appresso
mandarà alle stampe con l'agiuto Diuino, sarà più particolare studio all'eleganza della lingua, state sani.



MAGGIO GIOV BDI 1.

Freddo.

M Antechiglia lauorata guarnita con zuccaro, & orobignoli bauati con acqua di fiori, e zuccaro fopta. Verrina firoppata guarnita de cedelli, e mofeardini. Pattone di capretto guarnito con fiori, e frondi di cedro. Piccioni in addobbo guarniti di limone, e paffolini. Mela firoppate, guarnite di zuccaro, & cedrelli lopta.

A Ntipaflo di piedi di vitella con paffoli, e pignoli. Mineftra di cepolla ripiena di cafcio, oue, e falamie Vacca bollista, guarnita con imoncello, e petrofino Pafficciorti in bucconi di natte, fraole, oue, e succaro, Millefanti flufati, con cafeio, pepe, e brodo graffo. Pollanche infaggianate feruite con [alfa reale.

Prutti .

Paulo frefea, con frondi di cedro fotto.
Carcioffole belluc con aceto, pepe e falespogne di finocchi ancuare con frondi fotto.
Careffelletti alla Genouefe guarniti di moleatdini.
Cerale ancuate dentro vafi di Crifalio.
Pizza di cedronase guarniti adi garofani, e fiori-

Venerdi 2. Maggio. Freddo.

Atte di pecota quegliato con zuccaro (optaparantello di sazato, guarnito di Limoncella, e pepei-Pañone di trotta guarnito con frondi fotto. Si siori sopta-Fellone di mare, guarnito di sue braneise, espee-Cefali si pimentati, guarniti di limone, Se petrosino-Calatelli diricotta, guarniti di zuccaro, role, Se oto-

Galdo.

O Va fresche per bere frequite con ouere, & sale.

Minestra di broccoli, guarnita con agro, & pepe.
Triglie fritte, guarnite di limoncelli. & pepe, so scorsani in ceame ripicini di cose agre. & pignoli.
Rifo stulato, con latte di pecora, & proubla sopraDentici a rostiti con sapore agro dolce, e limone.

R Afchi di Calabria, netti con frondi fotto. Mela pera ancuate, con frondi fotto, e fopra. Butarghe, guarnite di limonacello, oglio, aceto, e pepe. Carciofoli fritti, fretuiti con pepe, 86 agro fopra. Spogne di finocchi ancuate con frondi forto, e fopra. Callagnette di zuccaro, guarnite con rofe, e garofani.

Barat-

Sabbato 3. di Maggio. Freddo.

B Arattoli di limoncelli piccioli fitoppati.
Pattiglio di ragodie, guarnio di limoncelli, & pepe.
Patone di fpinola, guarnio di frondi, e, fori.
Al Gi (alate, guarnite con angano, aceto, e oglio.
Amito in pezzetti guarnio con aucazno, & cedroniza.
Infalata di fparagi, guarnia con pepe, e fiori di boragine.

A Nguille aroftire con frondi di lauro, & mollica.

A Nguille aroftire con frondi di lauro, & mollica.

A Ninefira di tail di (carole, fritta con oglio, e pepe:
Calamari fritu guarmiti di limoncello, & pepe (opra.
Coppo di l'arde, maccaroni, tarantello, e cedronata.
Frittelle (caidate con mele, e zuccaro, guarnite di fiori.
Ombruna aroftita: con l'apore di aceto, & oglio.

Frutti.

Ranchij di hume, guaroiti dell'i ifedli, con pepel
Oliuc di Spagna guaroiti d'aceto, oglio, e limoncellos
Mandarle, nette, con frondi fotto, e neue lopra.
Tartuffiniararoifata, & guaroiti dell'i ifedli.
Spogne di finocchi nette, con fue frondi fotto.
Scatola tonda di anefi, & mandorle confertate.

Domenica 4. di Maggio.

Figule nette lauate con vino bianco, & zuccaro. Figune nette lauate con vino bianco, & zuccaro. Figune nette la ripineo, & guaratio di limboello; e pepe B anco mangiare incannellato guarnito di limbo. e zuccaro. Paffone di capone tramezzato con prefciurto, e spetio. Capretto silpimentato guarnito di limonecllo, & petrofino, Pizza di ricotta guarnita di cirrelli, & garofani.

Caldo.

Egato di vitella fritto, feruito con agro, e pepe foprakenefira di cauoli guaranta con (alami, e pepe-V-tella bollita feruita von falza verde, e pepe fopra-Tefte di capretto indorate, guarante con zuccaro: Taralli Huffari, con brodo graffo, prouolla, pepe, e cafcio. Quaglie di sparauiero arofitte, de guarante con limoncello. Pratti.

Acio vecchio d'Apruzzo, spartito con frondi fotto.

Acio vecchio d'Apruzzo, spartito con frondi fotto.

Pizza di lazzarole firoppate guarnita di oro, e fiori.

Spingne di finocchi ancuate con le sue stondi di otto.

Mela tramontane ancuate con frondi di otto, e sopra.

Scatola in quadro di baratoli di cotognata con oro.

Lunedi 5. di Maggio. Freddo.

M Elangoli agri, in monte fitoppati con zucearo.
Prefe utto fiellato guaratio di Imoocella 3 e mofeardini.
Ricette di espra con zucearo di panetto fopra.
Ggotto di Coniglio guarnito di Imooni, e pepe.
Tartara io croce di latte gnarnita con aucearo, e fori.
Acetello di fegatelli, e ventricelli guaratio di Imooneella.

Caldo.

Polipettone di vitella, guaroito di roffe d'oua, e feiroppate.
Lattuche ripiene guaroite di tutt' i falami.
Capone bollito guaratto di limone, e petrofino.
Braggiole di vitella con fapone agro dofce.
Gnocchetti, flufasi con cafcio parmegiane.
Gallotti d'India arofitti, repieni alla pagana.

Frutti.

Afi caualli del Foio, con frondi di cedro fotto.
Carcioffi bolliti, feruiti, con agro, pepe, e fale.
Soogne di foocchi (celte aneuace con fue frondi fotto;
Sfogliarelle alla Milanefe, guarotte di moderdini
Mela nouelle aneuace con fue frondi fotto, e fopra.
Pattecille di Monache, guarotte di mori fopra.

Martedi 6. di Maggio. Freddo.

Ragole montagnole feelte, con zucearo fopra.

Bianco mangiare in pezzi, guarniti di cedronata, & oro.
Plattiglio di zizza, guarnito di imoncelle, picciole.
Pafione di vitelia quadro, guarnito di fiori, & oro.
Ted di capretto in adobbo guarnite con limoncelle.
Gigoto di gallo d'India guarnito di limoncello, e pepe.

Torreino alla Spagnola di bottoni, animelle, e prefutto, Menefira di carcicifi, pielli, guarnita di falami. Galline bollite, feruire con aliza di finocchie, menta. Pizza di fragole natte, offemafire, roffo d'ona, e zuccaro. Menefira di sarro flutara, ripiena di calcio, de oua. Arofto di pollanche infaggianare, con falza reale.

Frutt.

Níalata di sparagi cotti, servita cen pepe, oglio, & aceto.
Cafeio Parmegiano netto à pezzi con frondi sotto.
Mela nouella aneuta con frondi sotto, e sopra.
Cerase rosse aneuta dentro vas die etifiallo.
Sponnedi finochi nette, & aneuate con sue frondi.
Scatola di constetti, & sulletti, pisacchi di zuccaro.

Mercordi 7. di Maggio. Freddo.

Por cita di capra fresea con zuccaro sopra. Granci mezzi mondi, guarniti dell'ifted.
Pizza biane a di prouola, guarniti dell'ifted.
Testa d'ombrina salpimentata guarnita con limoncella.
Plattiglio di trotte s'umateguarnito con limoncello, Siuiero di ombrina, guarnito di cestonata.

A Nguille aroftite, lardiate con oglio, e mollica, meneftra di finocchi (eluaggoli con zuppetta. Sarde fritte guaroite con limoncella; e pepe. Pizza alla Lombarda di cafcio, oua, ricotta, & herbette. Polpettone d'oua, manceca, pi conola, e cofe firoppate. Linguati imboracciati alla Spagnola con cappari, e pepe-

Frutti.

Afcio caballo frefeo di Baflicata fatto à melone.
Carcioffi feruiti con pepe, fale, & aceto.
Oliute di Spagna, con oglio, aceto, e limonecillo.
Tortanetti ripeni di cole dolci, e zucearo lopra.
Finocchi aneuzzi con frondi dell'iffeffi fotto.
Scatola di frondi di role fin ppace guarnita con fiori.
Giourdi 8. di Maggio.

Freddo.

B Arattoli di limoncelle piccole firoppate.
Soprefara guarnita di limoni, e molcardini .
Tattara di lattet, guarnita di finoi, e zuccaro.
Paftone di capretto a modo di leone guarnito con fiori.
Caponi (alpimentari in caffa, guarniti di limone.
Cerafe roffe (celte ancuare con frondi (totto.)

Caldo.

Tororelle flufate ripiene di passole, pepe, e pignoli.
Menestra di fiue nonuelle guarnita di salami sopra.
Soalle di capretto bollite, scruite con falsa verde.
Testa di vitella ripiena di cose firoppate, e fluitasa.
Maccatroni feaddati, flusti con prouola, e cassoo.
Piccioni arostiti, lardiati con moulica sopra.
Prutti.
Prutti.

Afcio di Cerreto vecchio, spartito con frondi fotto.

Pizza d'Angeli di cofe di Genota gonamita dell'ifieflo.

Carofelle di finocchi spiccari ancuati con spe fronde.

Mela tramontane con frondi fotto ancuate.

Scatola d'Amendole, & fusficelli, e confetti ricci.

Pignoli

Venerdi 9.di Maggio. Freddo.

P Ignoli, inadobbati con aqua di fiori, e zucraro.
Farantello difalzato, guarnito di limoncella, e prePlattiglio di natte cedronata, trita con zucerro fopra.
Patoni di cefaii di mare, guarniti di Ironde, et coroSarde fezpece guarnite di limoncello, e fecte.
Tracine bollite, in b anco guarnite di limone, e pepe.
Caldo.

O va butrare all'aqua con provola, e pepe fopra.

Menefira di bioccoletti, fe firiti con oglio, pepe, e fale.

Lacetti fritti, guarnir con l'moncellas pepe.

Oua cecate fulate, con cafeio, herbette, et manteca.

Tagliarelli con provola feufat, pue caro, e cancella fopra.

Dentici arofitti, guarniri con l'moncella.

Prutti.

M Ozzarelle fresche con frondi di finocchi fotto.
Carcioffic à rossite con agro, e pepe sopra.
Carcioffic à rossite con oggio, acco, est ale.
Spoene di finocchi aneuate con frondi sotto.
Mela bianche, scele aneuate con se

Sabbato 10. di Maggio. Freddoe

P Runa damafeene bollite, feruite con aucearo fopra:
Pafrone di pinnole guarnito con frondi ; e fiori.
Botarche guarnito con frondi ; e fiori.
Botarche guarnite con oglio, aceto, limone, e pepe.
Ricci di mare l'an dentro l'altro delli funoi frust ripieni.
Triglie frittefcapece, guarnite con limoncello, e pepe.

D Olpi mofcarelli ftufati, tipicoi di paffoli, e spetie, Menestra di talli di chezza con suo condimento. Aguelie fritte, guarante di immonello, ge pepe.
Taralli fustati con oglio, oliue, pepe, et origano.
Pasticci oni d'anguille, taruffi, e frutti di mare.
Linguati incarbonati con oglio, accto, mollica, e pepe.

Ranci (alpimentati, dell' (feef) guarnist.

Oliue di Sicilia infornate, ferune con aceto, et oglio,
li Italiata di bifotorellia, e forargi, guarnisa con fiori.
Cerafe roffe aneuate dentro vafi di criftallo.
Spogne di finocchi con lue frondi fotto aneuate.
Barattoli di gelo di cotogno, guarniti con gramagletti.

Cetran-

Demenies 11. di Maggio. Preddo.

Etrangoli mondi con zuccaro fotto, e fopra.

Bianco mangiare genefirato guarnito di cedrilli firoppati.
Preiutto à vela, guarnito di limoni, e garofani.
Paflone di gallo d' India fatto ad Aquila.
Tortanetu di boiro, oue, e zuccaro, de aqua di fiori,
Piccioni in adobbo, in plattiglio con agro dolce.

A Ntipaño di fegate divitella, fritto con pepe, & agro.

Menefita di cocozza, ripiena di cafcio, oua, e falame.

Petto di vitella bollito, feruito con faza verdoCrofiata di ceruella, oua, zuccaro, & offomafro.

Grauioli di prouola, oua, riceotta, e flufate.

Filetto di vitella di Sarreno arofitto.

Frutti.

P Rouole vecchie nette con frondi fotto, e fiori fopra-Cerafe aneuste deatrol a ininfeleatore d'argento. Amendole monde aneuste con frondi fotto. Carciofole bollite, e feruire con pepe, aceto, e fale. Carofelli di finocchi fipicati, teneri, & aneusti. Scatola di radiche, pera, e pruna di Genous. Lunndi 12. di Maggio.

Freddo.

Apo di latte lauorato con zuccaro (opra: Filetto di porco (alato guarnito di limone, & anefini: Plattiglio di quaglit menare con limone, e pepe, & aceto. Paftone di tottorelle faluaggie con falami dentro. Caponi falpimentati guarnit di limone, coro, e pepelianchetto di vitella ripieno, guarnito di limone.

Caldo.

A Nipaño d'animelle lattaroli con pepe, & agrefa;
Menefira di cipolla rippiena di cafcio, oua, e filami,
Vacca bollita guarnita con petrofelli fopra.
Tortano di Sant'Antamo ripieno di cofe fitoppateMaccaroni di Poglia con prouola, e scioi fulati.
Gallotto d'India arofitto, fernito con falza verde.
Fratti.

M Arzolini freschi farriti con frondi sotto?

Pasticelli fritti oitrati con zuccario, e cannella sopra;

Cerase aneuate con frondi di vite sotto.

Amendole monde con frondi sotto, 8e aneuate
Spogne di snorchi aneuate con frondi sotto.

Fragole

De Corteggiani.

Martedi 13. di Maggio.

Ragole (celte lauacecon vino, e zucearo (port.)
Rolata reale di latte, rossa d'oua, zucearo, & aqua di siori.
Verrinia firoppata, guarnita d'ansinis e cedronata.
Passone di vitellas guarnito di oni, & oro.
Plateglio di torto re à modo di orquaglie con limone.
Bianco magoare, guarnito di percopata, oro, e zucearo.
Caldo.

S Pezzato di piccioni ripieno d'yua fpina, e foetie, Minefira di carciofoli, & pielli, guarniti di falami. Galline bollite, guarnite di limonecili, e perrofino. Tefte di capretti indorate con succaro, e canella fopra. Zuppa di petro di capone effufata con calcio cauallo. Vitella arofitta, con fucoagro dolce, guarnita di limone.

Aleio Parmegiano in pezzi con frondi di fotto.

Spogne di finocchi nete con falle, e pepe
Spogne di finocchi nete coperte di neue.
Cerale ancuare dentro rinfrefeziore d'argento.
Carcioffole fritte, feruite con aceto, e pepe.
Scatola di percopata, palla reale, e piggnolata.

Mercordi 14. di Maggio.

A Ncione di Genoua, guarnite di limoni, oglio, & origano.
Cafarelli di late aucearo, & oua guarniti di fiori.
Dentici falpimentati, guarniti di limone, menta, e pepe.
Tigi le feapece con falza di moffacciolo guarnite di cedronata.
Maccatoni di risotat con succaro, & aqua rofa.
Caffagnette di mare ripiene l'un dentro con fuo frutto.

O'va freiche per bere, feruie con pepe, e fale.
Brocoli gearniti con carantello, & agro fopra :
Calamari fritti, guarniti di limoneello, & pepe.
Frittara di Spargi, pepe, proude, e butro.
Torra alla Lombarda cono logliamolla, hutiro, e pepe.
Linguari imborraciari alla Spagnola, con pazzoli, e pignoli.
Prutti.

R Alchi di Calabria netti con frondi di fotto .
Spogne di fisacchi aneuare con fue frondi fotto.
Cerafe accuste con fronde fotto, e fopra.
Oliue di fpagna con limoncello, e pepe.
Amendole verde nette, & aneuate con frondi fotto.
Prune, pera, & torfi di lattuca firoppate.

Ce

Giouedi 15. Maggio.

Etrangoli agro dolce leiroppati con aucearo.
Sorze di cedro fejroppate, quarnite con loro cime.
Fictro guarnito di limone, e mo cardini.
Paffone di zizza di vacca con falami dentro.
Pepertata di quaglie guarnita di li nouccillo, e pepe.
Caponi falpimentati in calcia guarniti di cedronata.

Calda.

N'ioafro di piedi di vicelta, pruna, paffol', e pignoli,
Menefita di cicoria guarnita di formaggio, e lalami.
Caliraro bollito ferunto con lalza verdi.
Pelicecime di quaggi e la tarol), e prelutro.
Mine tia di rilo ripiena di calcio, e couaFaggianotti aroftiti tetturi con falza reale.

6.3 /s.

P care di cafrio di terculla nette, france per mezo:
arrendoli bolitti, fejiun con fale, e pepo.
arrendoli bolitti, fejiun con fale, e pepo.
arrendoli dolla care della conferencia della dolla arruare con frandi fotto, e fopra.
Cerale annuare dentro was di cristalio.
Scatole d'amendi le confette, er fishicelli.

Frutti.

Venerdi 16. de Maggio.

Chonete di vicca conzaccaro fopta.

Birante ila dimonesile pieciele i teropopta.

Parante ila diffuziato guarnico di limonesile.

Parlone di crotte guarnico del fiori, e mortella.

Il tereglio di regolieguaratico dell'infelto con limone.

Pizza bianca di ricotta guarnico di di morte.

O Va buttate all'acqua con cafelo fopra, e pepe;
An neft ad finocchi felbageti guarnita di tarantello.
Inglie fritte guarnite di lambacello, e pepe.
Neuole con matte dentro zuccaro, e capnella.
Bi odetto alla Genouela, con fogli avolta tria.
Cefali a ofitti con fapore agrio, e dolce.
Prutti.

P Rouo'e fresche di Campagna d'Evoli con frondi sotto.

Olive infornate di Melina con oglite, acette, e l'imone.

Tartufoli aroffiti, guaranti d'oglite, acete, e pepe.

Gambari sal pimentaraguatoiri dell'istessi.

Spegne di finocchi nette, et ancuare iu vaso di cristallo.

Castagotte, et botarache di pasta d'amondole.

Fragole

69

Sabbate 17 di Maggin. - 3

Rigole (celte laune con Greer, e zuccaro finpra-Ricci di mare mettrono dentro l'altro delli fitutti, l' Iracine in bianco guaronte di limone, e pepe. Amtio in petzis, guarnito di cocozzata, r zuccaro. Pizza di percoca (ecche firoppare guarnita di cedronatz). Infalata di sparagi, guarnica di fiori di borragine.

A Nripaflo di tarantello ripieno di paffoli, e pignoli, accordi figgat, guaranti con occhi di tonno diallata.

Calamaretti firiti guaranti di limone, pepe, staggo.

Suppi di conomole nette, et alciutte con pepe (pipa

Vermicelli-incaffati con amendole attoriate, e pepe.

Spinole arofitte guarante con limoneollo, lauorato.

The putti.

Arcio oly B filte; lécuse con acero, faloud peper le sur l

Domensca 18 de Maggio.

M Antechigl's lauorate eutemas con pro, e zuccato, in 9 Partore di vietla a me a luna guarnito di monello e cannificatore di vietla a me a luna guarnito di mone latoratore per per la luna guarnito di mone latoratore peperatore de la luna di la portugui e guarnito di oua filate.

Limone à fette mondo con me caro foppal.

Roflara sfogliara di proubla, prefeiutto, e cerronatza Menefita di Gazole riprena concescio, mua, e faliame.

Perto di gallina bolisto di rubas con della vereden riuga iled assali Platrigli odi predi di virella indorati, rometere di pane, Eungi di Genoua fluffatacon brodo graffo, e faliamini, di Polialtri aroflati ripreti con cliur, e paffolimi.

Arzolni di Piorenza refelii figariti con frondi fotto la papa di finocca na na na refelii figariti con frondi fotto la papa di finocchi na na una recon fine frondi fotto co perce di neucci il cassi di critallo.

Ce al roffe ancure dentro vafi di critallo.

Scatola di pafa regle, egignolata freica.

Cetran-

Lunedi 19. di Maggio. Freddo.

Etrangoli agro dolci, monde in monte sciroppati. Lingue di bufali bollite guarnite di limone, & anesmi Ricotta di capra paffata con guecaro, & aquarofa. Peperata di quaglie guarnita con limoncello, & pepe. Pizza bianea con prouola frefca, con zuccaro guaraita . Plattiglio di zizza guarnita con molcardini.

Caldo.

Fgato di vitella fritto fernito con agro, e pepe. Oglia baftarda guarnita di tutti falami. Gigotto di vitella con fapore agro, e dolce. Pafticcioti di fragole natte, oua, offo maftro, e zuccaro. Gnocchetti stuffati con cascio parmeggiano, e prouola. Filetto di vitella aroftito, guarnito con limoncello. Frutti.

C Fogliatelle di bianco con succaro, e cannella fopra. Cafcitelli di Sicilia frefchi con frondi fotto, Fane nouelle aneuare con frondi forto. Carcioffoli feruiti con fale, pepe, & aceto. Spogne di finocchi aneuare con frondi forto. Caneftra di pafta di Genona guarnita di fiori. Martedi 20. di Maggio.

Predda.

Raole feelte lauate con greco, e con zuccaro fopra, Natte guarnite con zuccaro di panetto. Siuiero di palombelle fe luaggie guarnito di percopata. Paftone di quaglie con falami, e pepe dentro. Sottotazza di feorze di cedro con frondi attorno. Acetello di piedi di vitella gnarnito di pepe, & menta. Caldo.

Bfladi vitella finfata repiena di cole agrette. Menefira di finocchi guarnita con falami, & cafcio. Vacca bollita guarnita con pepe, e petrofino. Tefte di capretto indorate con fette di pane. Menestra di millefanti stufata con brodo graffo. Filetto di vitella di Sorrente aroffito guarnito.

Frutti.

C Afeio di Cerreto fpartiro per mezzo con frondi. Mela novelle aneuare con fue frondi fotto. Pizza à bocca di dama guareita di garofani. Finoschi netti aneuati con fue frondi fotto. Cerale roffe anenate in vafi d'argento. Amendole monde aneuate con frondi fotto-

De Corteggiani.

Mercordi 21. di Maggio.

Atte quagliaro con ruccaro di panetto fopria:
Racci di mare netti ripienti va dento l'altro.
Alici falate guarnite di limoncello, e pepePailone di cirini guarnito con fiori, & oro fopra;
Inglie (capece guarnite di limoncello.)

Caldo.

O Va freiche per bere femire an anges?

Menefira di talli di cocozza afciutti con pepe.

Triglie fritte guarnite di limone, e pepe
Fricata di fiparagi guarnita con pepe, e falc.

Pizza di fraole, natte, maneca, con zuccaro.

Sarachi grofsi arofiti con fapore agro dolce.

Fritti.

Afocauallo di Potenza a melone fpartito per mezo.
Amendole monde aneuate con fue frondi fotto,
Cerafe roffe con frondi fotto couerte di nese.
Oliue di Maranola feruite con limoneello, e pepeSpogne di finocchi aneuate con frondi fotto.
Searola d'amendole, e fufficelli confitti.

Giouedi 22. di Maggio.

Etrangole agre dolei firoppate con zucearo.

Soprefata di Nola guardita di limone, & zanefini :
Paftone di gallo d'India guarnito con fiori.
Galline falpimentate guarnite di limontelli, menta, e pepeì
Zizza di vacca indorata con zucearo, ecanella fopra.
Cerafe tofiole annuate dentro refrescatori di criftallo.

Caldos

T Rippa di vitella stufata ripiena di eascio, oua, e nepel Monestra di cepolta ripiena guarnita di tauti silami ; Carne di vacca boltta seruta con falza verde. Pani ripieni d'oua, notte, & osso mastro, e zuccaro. Lalagne di Monache storice con mozzarelle, e calcio. Piccioni arostici con mollica guarniti d'oua mesci.

Frutti.

P Rouole dello Garigliano fresche con frondi Totto.

Amendole monde, & aneuste con frondi fotto, e sopra.

Pizza di bocca di Causileri guantia ton zuccaro, e siori.

Carcioffai bolliti seruiti con fale, aceto, e pepe.

Mela gattanelle dolci aneuate con sue frondi sotto,

Barattoli di radiche firopate guarnite di garofani.

paffarin

Venerdi 13. di Maggio. Freddo.

P Afirini d lenante laurat con puteraro fopra.
Récotta di capra feruira con aucearo, & aqua di rofe.
Argioue di Genoua guarnire di imoncello piccolo.
Calcastelli di auceato guarnite di fiori fepra.
Pattone di fipinole purantito di cime di mertella.
Aurata in feapece guarnita con imoncello picciolo, e pepe.

Va freiche buttare all'acqua con cattio, e pepe (opra. Menegas dirate nouelle con catton, oua, e pepe. Linguati fritti, guarnie di limoncello, e pepe (opra. Tartara di ricorta, latte, fuccaro, e calocauallo, e manteca. Brodetto i la Romana co aglicopauallo, acqui acqui catto catto la la Triglie arofitte con (apore agro, e doice guarnite.

M Spanelle di Capua freiche fufare, e con pepespogne di finochi monde con fue frondi, & ancuate, Amendole verdi, monde, & ancuate con acqua Faue novelle monde, feruite con pepe, e fale. Canefira di callagnette, e rottanetti di auceato.

Freddo.

Racle feelte lauste con vino, e zuccaro fopra-Amito guarnito di percopata, pignoli, e zuccaro. Tarantello dializato guarnito di lamone, e epeç. Paftone di tionione trelco con falami dentro. Secureto di feecie guarnito di zuccaro, e camella-Scorfani falpimentati guarniti di limoncello, e pepe fopra.

Annolichi aperti con pepe, oglio, & agro (oprabarde fritre guarnite di limonecllo piccolo, e pepe-Paficcione di capitone, fruti di mare, (paragi, e pepe, Maccaroni di Puglia feruti con falza verde. Alofe arofitte con fapore-agro, e dolles, e limone.

Frutti.

Strefoli in monte gua miti d'oro, e aucearo fopra:
Bocaraghe guarmie di l'moncello, e pepe, e (ale.
Cerafe maiateche aucuate deotro vafo di crifialloSpogne di finocchi monde, & anc uare con frondi fotto.
Rucci di mare vo dentro l'atto del frutto tepicni.
Scatola di pafa alla Genoucfe con piffachi, e percopata.
Capo

Domenica 25. di Maggio. Freddo.

Apo di latte doppio con zuccaro di panetto fopra. Conserua di tutto cedro con fiori di sopra-Presutto bollito fatto à vela guarnito di rosmarino, Paftone di vitella con falanti dentro , e feetie. Gigotto di gallo d'India guarnito di limoncello piciolo. Acetello di quaglie guarnito con limoncello , e pene fonta. Caldo.

Ntipasto di lattaroli ripieno d'yua spina, e pignoli. Menestra di borraggine guarnita di verrinia, & ossomastro. Zizza de vacca lattante bollita con erbette fo pra. Patticciotti in boccone ripieni di cole firoppate-Suppa di biscotti di Spagna, con caponi dilossati. Lacerto di vitella arofilto ripieno di passoli, e pignoli-Frutti.

Afcio de lo Colle netto, spartito con frondi fotto. Amendole monde, nette, & aneuate con fiori di fotto. Cerase aneuace dentro vasi di cristallo. Spogne di finocchi monde, & aneuace-Mela nouelle con fue frondi couerte di neue. Pizza di bocca di dama guarnita di fiori, e zuccaro. Lunedi 26. di Maggio.

Freddo.

C Etrangole agre dolei firopate con zuccaro fopra.

Bianco magnare guarnito di cetronata, e zucoaro. Verrinia guarnita di limoni, & anefi confetti. Pizza bjanca di provola guarnita di zuccaro, e fiori. Gigotto di coniglio guarnito di limoncello piccolo, e pene. Cerafe roffe aneuare con frondi fotto, & fopra. Caldo.

T Noznata di vitella lattante con suoi falami, e spetie, Meneftra di cocozza guardita di boccolato,e prefutto,e cafcio Spalle di captetto bollite feruite con falza verde. Plattiglio di natte, biscotti, cetronata, e zuccaro, finfati. Fungi, e cocozza di Genoua ftufati con formaggio. Fasani imborracciati, arostiti con salza reale.

Frutti.

D Szze di cascio d'Abruzzo spartite con frondi sotto. Mela nouelle con fue frondi fotto, & ancuate. Faue nouelle nette feruite con fale, e pepe-Spogne di finocchi nette, con frondi fotro aneuate. Amendole verdi, monde, & anenate con frondi forto. Paffetelle di zuccaro guarnite di fiori, e zuccaro.

Martedi 27. di Maggio. Freddo.

Raole feelte, nette, lanate con greeo, e zucearo fopra-Spreffara di Nolla guarnia con anofini, e limontello. Bianco magnate guarnito di percopata, e zucearo. Paffone di vitella con fuoi falami dentro, e spetie. Caponi falpimentati guarniti di limonello, e pepe. Plattiglio di piccioni guarnito di frittiglie di pasta.

Racasse di fegrelli, prefutto, aceto, e pepe fopra.

Pasticcione di lattaroli, prefutto, esto guarnito di tutti falami.
Pasticcione di lattaroli, prefutto, execiossi e bianco.
Piedi di vitella indorati con fette di pane fotto.
Lafagne di Monache finstra e con mozzarelle, e maneca.
Gallo d' India arostito guarnito di fringli, e fusticellir

Pratti.

M Arzolioi freichi spartiti per mezzo con frondi sotto. Carciosoli firitti serviti con sale, acetose pepe. Cerase aneusure serviti centro vin vaso d'argento. Pizza di cetponata dell'issesso grantita di stori. Einochi netti aneusti con sue strondi sotto. Amendole verdi monde con frondi sotto.
Amendole verdi monde con frondi sotto.
Mezzordi 28. di Moggio.

Freddo.

Etrangola agredolci in monte firopate con zuccaro-Gioneara di vacca fretca feruita con zuccaro forza-Ancioue di Genoua guarinie di limoneello, oglio, & aceto. Eriglie fcapece guarnite di cettonata, e limoneello. Cetali di mare falpimentati guarniti con limoneello. Ricci di mare netti regioni l'andento l'altro del frutto. Caldo.

O Va freiche buttate all'aqua con prouola, e pepe fopta.
Pani rpieni di cofe firopare guarnite di ratantello, e pepe.
Pani rpieni di cofe firopare guardite di melonata.
Linguati fritti guarniti di limoneello, e pepe.
Maccaroni di Puglia fluttico on mozarelle, e cafcio.
Luzzi atofitti con fipore agretto guarniti di limone.

C Afcio di maiorca netto con frondi di cedro fotto.

Sponne il di mare con agro, e pepe fopra

Oline di Gaera guarnite con accto, oglio, e limone.

Spogne di finocchi monde coperte di neue.

Tortanetti di pignolata, e cocozzata di zuccaro.

Giouedi 29. Maggio:

M Antechiglia lauorara guarnita con zuccarà. & oro. Pignoli laudi con aqua di rolle, e succaro fopra. Verrina fropara guarnita di cedailli, e succaro Pañone di cortorelle intramazzati di falami. Piccioni in adobbo guarniti di cettonata, e limone, e pepe. Capone falpimentato guarnito con limonello, e pepe.

A Ntipafto di piedi di vitella ripieno di paffole, e pignoli.

A Menefita di cepolla ripiena con vitella, cafcio, oua, e spetie.

Zirza bollita guarnita con petrofino, fale, e pepe sopra.

Pafficcioti in boccone di natte, fraole, e manteca.

Millefanti flustati con brodo graffo, e cascio.

Arofto di polanche infafanta ferratte con falza reale.

Fratti.

R Icotte falate di Potenza nette con frondi fotto,
Carciofole arofitte con oglio, fale, aceto, e pepe.
Cerafe roffe d'Arienzo ancuate con frondi fotto.
Mela nouelle con frondi di fonochi fotto.
Pizza di cetronata guarnita di rofe, e zuccaro.
Spogne di finochi nette ancuate, con lue frondi fotto.

Veneral 30. di Maggia,

Freddo.

Atte doppie di Sorento con succaro fopra
Tarantello difalfato guarnito di limoncello.
Paftone di trotte guarnito con fiori, e frondi fotto.
Pellone di mare ouavo guarnito dell'ifeffe brance.
Cefali falpimentati guarniti di limoncello, e petrofino.
Tazza di latter, rofilo d'oua, zuccaso, & aqua di rofe.

Caldo.

Va freiche per bere, feruite con ouere,e fale.

Menefira di cocozze con cascio, ours specie, & erbette.

Triglie fritte guaraite con limoncello, e pepe.

Scorfani in tiano repieni di paffoli, prous, & specie.

Menefira di riso con latte, e prouola soprà.

Dentice arofitto con fapore agro di limoncello.

Pratti.

R Afchi di Calabria netti con frondi di cedro fotto.

Botarphe guatnice di immocello, aetco, oglio, e pepe,
Carciofole bollite fritte feruite con agro, e pepe,
Spogne di finochi aneuare con fue frondi fotto,
Sottatazza di Cafagnette di zuccaro, con fiori.

Sabbato 31. di Maggio. Freddo.

P Runa biancolelle aneuate con fue frondi fotto. Pattiglio di florione guarnito di limone fopra-Pafione di lamprede di Capoa con tarantello, e pepe. Ragofia à fette guarnita di limoncello, e fue brancielofalata di fparagi cotti con oglio, aceto, e pepe. Amito guarnito di cettonata, e zuccaro di panetto.

A Ntipasto di polpi mofarelli con passoli, e pignoli.

A Ntipasto di polpi mofarelli con passoli, e pignoli.

Calamaretti fritti guarniti di limoneello piccolo.

Sarde in carta con passolini, pignoli, pepe, & erbette.

Zeppole scaldate guarnite con mele, e zuccaro.

Ombrina srolitta con sipore d'oglio, & aceto.

Frutti.

Ranci marihi arolliti guarniti dell'islesso.
Amendole ipartite con frondi sotto, & ancuate.
Taratusoli intaratusialati guarniti dell'islesso.
Spogne di shoochi mondi ancuati con frondi sotto.
Baratusi di lazzaroli siropati con gramaglietti.
ELUGNO DOMBNICA 15.

Fredde.

Elfe bianche anesate con frondi fotto.
Verifia guarginare incannellaro guarnito di pignoli.
Verifia guargina di limoneello, e mofeardini fopra.
Pastone di tortorelle seluaggie con prefutto, e pepe.
Fianchetto di vitella ripieno con cascio, ona, & esbette:
Pazza bianca di ricotte guarnita di garosani.

Caldo.

A Nipafin di piedi di vicella con vua foina.

Menestra di pifelli guarnita di falami, & calcioGallina bollita fervita con limente lli piccoli.
Tortano s'egliato pieno di cose dolci, e auccaro.
Plattiglio di lattaroli indorati con fette di pane fottoFasani arossiti feruiti con salaa reale;

Fruti.

R Afchi di Calabria netti con fiondi fotto;
Albergie aneuare con fue frondi fotto.
Albergie aneuare con fue frondi fotto.
Amendole monde aneuare con frondi fotto.
Spogne di finochi aneuare con fue frondette.
Paftetelle ripiene di egtronata, e aucearo.

Lunedi 2. di Giugno. Preddo.

C ltrangole agredolei feiroppate consucearo.
Prefutto vecchio a lette bollito con vino.
Ricotte paffate feruite con zucearo fopra.
Caponi falpimentati guarniti di limoncello, e pepei.
Plattiglio pi patto di gallo di India con limoncello, e pepei.
Acetillo di picdi di vicella con pepe, e menta fopra.
Caldo.

E Bgato di vitella fritro con agro, e pepe fopta!
Menestra di frarole guarnita di falami.
Petto di vitella bollito ferutio con fala verde:
Testa di vitella stuffata ripiena di cose firopate.
Pasticciotti di firaole, zuccaro, & rossi dona.
Gallotti d'India arostiri, & inbottomati.

Pratti.

Alcicatalli di Brienza vecchi, e spartiti.

Amendole verdi, monde aneuare, con frondi sotto.

Grisomoli aneuari con sue frondi sotto.

Mela nouelle dolei aneuare con frondi sotto.

Spogne di senochi nette, & aneuate.

Torta di pera reali guarnita con auccaro, e siorii

Martedi 3. di Giugno.

Freddo.

M. Antechiglia lanorata con zucearo, & oto.

Fruna icaldate con fue frondi forto, & aneuate,
Saletecioni di Bologna bolliti con vino di Cirella.

Plattiglio di quaglie guarnito di limoncella, e pepe.
Seuiero di piccioni guarnito con zucearo, e cannolla.
Amarene aneuate in refricatore d'argento.

Caldo.

T Rippa di Vacca callofa stufara con cascio, è pepe.

Menestra di cocozza repiena di cascio, è cou a.

Vacca bollita con petrossino, è pepe sopra.

Pani repieni con cole dolci stufati con latte.

Maccaroni scaldati stufati con brodo grasso.

Polanche infaggianate feruite con sia di pago.

Frutti.

Afciocavallo vecchio dello Foio con frondi fosto.

Albergie con fue frondi forto, & anevare.

Spogne di finocchi anevare con fue frondi fosto.

Amendole monde con qua anevare.

Barattoli di cotognata guarniti con fipri attorno.

Celze:

Mercordi 4: di Giugno: Freddo.

Elze bianche feelte aneuate, con frondi fotto. Scorze di cedro firoppate guarnite con fiori fopta. Dentici falpimentati guarniti di limoncello, e pepe. Pizza bianca di recotta, oua, e zuecaro di panetti-Anguille scapece guarnite di limoncello, e pepe-Infalata di lattuche conochiate con fiori di boragine. Caldo.

Va buttate all'aqua feruire con cascio sopra. Meneftra di talli di cicoria afciutta con pepe fopra. Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe. Tartara d'oua, latte, cetronata, aquarofa, e zuccaro. Qua cecate con cascio, erbette, pepe, botiro. Sarde di fperone aroftite in brafa feruite con fale.

Frutti, R Ecotte de raschi di Galabria netti con frondi sotto. Gambari di mare bolliti guarniti dell'ifteffo. Cerale toftole aneuate con frondi fotto." Spogne di finochi nette, & aneuate con frondi fotto. Canefirelletti alla Genouefe di farina, manteca, e zuccato. Giouedi q. di Giueno.

Freddo.

P Runa bianche aneuate con frondi di vite fotto. Filetto di Giugliano guarnito con mofcardini, e limone. Paftone di capone fatto ad aquila guarnito con fiori. Fianchetto di vitella à fette, ripieno di cascio, & oua. Tagliarelli di ricotta con zuccaro, & aqua rofa. Gigotto di petto di gallo d' India con fue ale guarnito. Caldo .

Ntipafto d'animelle, botroni con sapore d'agreffa. Minefira di torze, guarnita con gallina, falami, e cafcio. Pasticcioni di piccioni, fongi, & frutti di mare. Caionza di vitella ftufata con eafcio vecchio, e pepe. Piedi di vitella indorati con succaro, e canella. Pollaffri aroftiti ripieni di mela, oliue, & paffoli Prutti.

Ema di cafcio di Calabria netta, & fpartita. I Grisomoli anguati con frondi fotto, e fopra. Cerale roffe con frondi fotto, & aneuate. Mela dolci nouelle aneuate con (ue frondi-Spogne di finocchi aneuate, nette con fue frondi. Scatola di confetti, fufticelli, & amendole confitte.

De Corteggiani.

Venerdi 6. di Giugno. Freddo.

Calle bianche aneuate, con frondi forco.

Plattiglio di natte, e cetronata trita con zuccaro.
Anguille diffalzate guarnite di limonecillo, e pepe.
Patione d'ombrina, guarnite con cime di mortella.
Plattiglio di ragolla; guarnito di limone, e pepe.
Ricci di marel voi dentro l'altro del frutto ripieni.
Caldin

Azza di latte, oua e zuccaro, guarnita di melonara.
Meneltra di pifelli con cazicio, oua, & manteca,
Calamari fritti guarniti di limontello, e pepe.
Neuole ripiene di natre con zuccaro, e cannella.
Maccaroni di puglia fluiti con prouola.
Lacerti arofitti con fapore agro, e dolce.
Frutti.

M Arzolini spartiti con frondi di cedro sotto:
Grismole aneuare con frondi sotto, e sopra.
Spogne di finochi aneuare con su frondi sotto.
Nocelle monde, 82 aneuarecon frondi di vite sotto.
Cerase toste aneuare con frondi sotto.
Tortato di zuccaro con siori attorno, e sopra.

Sabbato 7. di Giugno.

Panna ancuate con frondi di vite fottolici (alate, guarnite con limone, oglio, & aceto, Triglie in feuiero, guarnite di imoncelle piecole. Pizza di percopata firoppata guarnita con fiori. Amito di peice, capone, guarnite di melonata. Inclata di ectroli, cappari, & ecpollette.

A Cetello di tarantello, cannolicchi, e pepe: Menefira di pielli; con carciofole, & herbette. Fragaglic fritte, fenuite con agroña, e pepe fopra. Teña di ragofia ripicna con agro, mollica, e pepe. Cefali arofiti con fapore agro, e dolce fopra. Zeppole (caldate, feruite con zuccaro, e cannella.

Prutti.

Plattiglio di botarghe con limoni, e pepe:
Radicelle con fue cime nette, & aneuare.
Cerafe groffe aneuare con frondi fotto.
Oline di Ciferta infornate guarnite con limoncello.
Spogne di finocchi mette, & aneuare con fue frondi.
Statola di mofcardini, & coriandi confetti.

Cetrangole:

Domenica 8. di Giugno.

Ettançole monde ficoppate con sucerco.

Figooli lauati con aquarofa/e zuccaro fopraFiletto di Giugliano, guarnito di limone, 82 anefini.

Paftone di tortorelle, guarnito di cimo di mortelle.

Pizza de bianco, guardita d'oua mefce, e fiori.

Peperata di piccioni guarnita di kimoneelle piccole.

Caldo.

T Orreino alla Spagnola di lattaroli, e botoni.
Vacca bollira, feruita con limoncella picciole.
Croflata di prefutto, prouola, cetronata, e guccaro.
Lafagne flufate con cafcio, ptouola; e manteca.
Belletto di vitella arofito, quantito di fittitigli.

M Arzolini vecchi spartiti con frondi sotto:

M Carciofole bollite, seruite con falle, e pepe.

Nocelle monde, & aneuate con sondi sotto.

Mela biancolelle aneuate con frondi sotto.

Finocchi spicati, aneuati con ser frondi sotto.

Secanola di pera, & pruma di Genoua:

Lunedi 9. di Giugno. 6.6

Elze biznche aneuzee nette con frondi fotco.
Ricotta di capra di Pozzolo, fesuita con zuccaro.
Caponi falpimentati , guarniti di limoncello, e pepeCafatelli di prouola guarniti di fiori, e garofani,
Platriglio di gillo d' India; con limoncello.

Caldo.

Egato di visella fritto con pene, Eagro fopra.

Cocaza ripiena di esfrio, Et oua guarnita di falami.

Petto di vitella ballita, guarnito con falsa verde.

Tefta di vitella ftufata ripiena di cole firoppate.

Pafficiotti di fraole con auccaro, e rafio d'oua.

Gallotti d' Iodia arofitti con lardelli, Et ripieni.

Pratti.

S Fogliatelli fritti, ripieni di bianco magnarei Cafcicauali di Potenza vecchi frattiti. Grifomole ancuare con frondi iotto, & topra, Mela nouelle dolce con fue frondi fotto: Spogne di finocchi nette, & aneuare con frondi fotto: Barattoli di nefpole firoppate guarniti di fiori.

Fragole

Martedi 10. di Giugno. Freddo.

Ragole lausce con vino, feruire con auccaro fopra.
Salciccrotti di Bologna con mofeardini fopra.
Pafficcioni di quagne con prefutto, e pepe.
Tefta di vitella, guarnita di limone, e pepe.
Viciole ancuate con frondi di vite fotto.

Caldo.

Monara all' Inglefa di virella con cofe firoppare?

Menestra di ceposta ripiena di cassio, de oua.

Castrato bollito feruito con l'imoneolo, piccolo.

Ceruelle indorate con sette di pane, succaro, e canagla;

Gnocchetti sufaria con pronola, e bodo grassio.

Pollastri arostiti, guarotti con limoneollo piccolo.

Pratti.

R Icotte falate, nette con frondi di cedro fotto.
Carciofale fritte, feruite con pepe, & aceto.
Frittiglie di bianco, tripiene di zuccaro, e cannella.
Grifomole Aleffandrine aneuate con fue frondi.
Cerafe roffe aneuate dentro vafi di criftallospogne di finocchi monde, & aneuate.

Mercordi 11. di Giugno. Freddo.

C Etrangole agre dolci con auccaro firoppare.

Mantechiglia lauorata con auccaro di fopra.

Paftone di trotte, guardio di fiori, e frondi.

Tri glie (capece, guarnite di limoncelle picciole.

Platiglio di ragofte, guarnite con fieu braccie.

Ricci ri pieni, e netti con fiua aqua lauati dentro.

Caldo.

Va buttate all'aqua con agrofia fopra.
Menefita di talli di cocozza con pepe fopra.
Fragaglie friite con pepe, & fugo di agrofia fopra.
Oua cecate, con calcio, pepe, e manteca.
Lafagne di Monache flutate con prouole.
Spinole arofite con fapore agro dolce.
Frutti.

Afcio Parmeggiano netto con frondi fotto. Orifomole ancuate con frondi fotto. Infalta di latuea, cappari, cetroli, e fori. Cerafe toflole ancuate dentro refrefeatori. Mela nouelle ancuate con fue frondi fotto. Canefhi di pizzette di piguolata, e paffa reale.

Celze

Giouedi 12. di Gingno. Freddo.

Elle biauche (celte, lauate con aqua di neue-Gioncata di va eca netta con zuccaro fopra. Amarene aneuac dentro vafidi critilallo. Verrinia fireppata guarnita con mofcardini fopra. Galli d'India alla Portuphele, guarniti di limone. Frefone alla Spagnola ripiteno di cole dolci, e zuccaro.

P Iccioni indorati, con fette di pane, zuccaro, e cannella. Meneftra di pielli, ripiena di cafeio, otta, e falami. Galline bollite. guarnite con petrofino, e pepe. Fizza di fragole, natte. e zuccaro, guarnita di ederilli. Meneftra di mille fanti, con brodo graffo, e cafeio. Arofto di polzache infaggianate, con fpetue,e lardini.

Afcio cauallo del Foi fpartito per mezo, e netto.

Nocelle monde, & aneuate con frondi di vite fotto.

Grifomole aneuate con frondi fotto, & fori fopra.

Cera[e rofte aneuate con frondi fotto, e fopra.

Spogne di finocchi aneuate con frondi fotto.

Brattoli di cotognata, guarniti di garofani.

Venerdi 13. di Giugno...,

Ragole nette laune con vino, e zuccaro fopra:
Latte quagliato con succaro di panetto fopra:
Pizza bianca di ricotta, succaro, de ona guarnita di norli.
Trotte di Solmona falpimentate, guarnite con oglio, & aceto.
Pruna aneuare con frondi fotto, e fopra.
Triglie fatte in adobbo guarnite di limontelle.

Caldo.

Va buttate all'aqua con prevola freica fopra.

Menefira di fcarole con pepe, e paffole fopra.

Calamaretti fritti, guarniti con la moncelli, e pepe.

Paffone di ventrelea di tonno con fue spetie.

Maccaroni Siciliani flufati con mozzarelle.

Dentici arofitti: con fipore agro, e dolce.

R Afehi di San Lorenzo di Calabria netti farzititi Dottarghe con oglio, aceto, limone, e pepe. Carciofale bollice, feruite con fale, pepe, e limone. Pera mofeatelle ancuate con fiori fopra. Spogne di finocchi nette, aneuate con frondi fotto. Cazefira di caftagnette, & tortonetti di zuccaro.

Sabbato 14. di Giugno.

P Runa bianvolelle ancuare con fue frondi focto.
Plattiglio di tarantello diffalzato, guatorio di li monoccio.
Ragofie falpimentate, guatorite di limone, e pepe.
Amarene fedica ancuate dantro di refre featore.
Pathone di fipinole guarnito di fiori di mortelle.
Ricci di mare, l'un dentro l'altro di frutti ripicoi.
Caldo.

A Nipado di polpitelli mofcarelli, con agrefta: Meneltra di pilelli, carciofali, pepe, & herbette: Secre fitte, guarnite di limone, & pepe. Palticioni di capitoni, tarantello, fongi, e frutti di marei Suppa di cicinelli con herbette, pere, & agro fopra. Luzzi aroliti con fapore agro, & dolce.

Erusti.

Zippole di pafta d'amendole, succaro, e miele.

Quiuc di Spagna, feruite con aceto, oglio : limone.

Radici nette, aneuare con frondi fotto.

Infalra di latruci : cetroll ; olina, e limone.

Spogne di finocchi, nette aneuare con frondi fotto.

Barattoli di gelo di cotogne froppate.

Domenica 13. di Giugno.

Pattiglio di natte, cetronatà, e quecaro fopra.
Pruna (caldate, con frondi fotto, 8 anenate.
Sopreflita, guarnita di limone, e mofeardini.
Pattone di tortorelle guarnito di cime di mortelle.
Zizza di vacca firoppata, guarnita doua mefce.
Peperara di piecioni, guarnita di limoneell..
Caldo.

Torrefno alla Spagnola di lattaroli, e bottoni. Menefira di foglia capuccia guarnita di lalami. Vacca bollita, con limone piccolo fecutica. Croftara di prefutto, prouola, cettonata, e zuccaro. Laganelle flufate con cafcio, prouola, e manerca. Filetto di vitella arofitto, guarnito di frittigli.

M Arzolioi vecchi partiti, con frondi di cedro fotto.

M Carciofale bollite, feruite con fale, e pepe.

Nocelle monde, & aneuate con frondi fotto.

Mela nouelle aneuate con fue frondi fotto.

Spogne di finocchi nette. & ancuate con frondi fotto.

Scatola di pera, & gruna di Genoua.

Lunedi 16. di Giugno. Freddo.

Elze roffe con frondi focto, e fopra, & ancuare.

Prefutto vecchio bollito con vino à fette (eruino.
Ricotte freiche di capra feruite con zucearo fopraCaponi (alpimentati, guarniti con limoncello, e pepe,
Pizza bianca di prouola, guarnita di fiori, e garofani.
Elattiglio di petto di gallo d'Isdia con limoncello, e pepe.

Galdo.

Egato di vitella fritto, feruiro con pepe, & agro fopra.

Cocozza ripiena di cafcio, oua, e vitella, guarnita di falami.

Petto di vitella bollito, feruiro con fala verdePafficciotti di fragole netre con zuccare, e roffo d'oua.

Teffa di vitella flufara, ripiena di cofe firopate.

Gallotti d'Idai amborraccisti con fertie. e latdelli.

Fratti.

Ascicaualli vecchi di Potenza, spartiti, con frondi sotto.

Amarene ancuate con fue frondi sotto, e sopra.

Mela nouelle dolci , & ancuate con sue frondi.

Grisomole ancuate con frondi di vite sotto.

Spogne di finocchi nette , & ancuate con frondi sotto.

Barattoli di soti di cecto stroppati con gramaglicui attorno,

Martoli 17. di Giugno.

Freddo.

Ragole labate con vino, feruite con aucearo fopra. Bianco magnare, guarnito di percopata, è aucearo. Salciccioni di Bologna con mofeardini fopra. Paficciotti di quaglie, con prefutto, lardo, e fpetie, Tefta di vitelha falpimentata, guaroita di limone, e pepecerale roffe, aneuare con frondi fotto.

Galdo. Mpanata di zizza di vacca lattante.

Menefita di cepolla, ripiena di cafcio, & oua Caftrato bollito, feruito con imencello pitcolo. Geruelli indorati, feruiti con zeccaro, e cannella. Gonochetti flufati con proueta, e brodo graffo. Pollafri arofliti, guarniti di limoncello piccolo.

Frutti.

R leotte falate nette con frondi di cedro fotto.
Carcindale fritte, fetuite con peps, atecto, e fale.
Fri tiglia di banco, ripiena con zucezzo, e camella fopta.
Albergie ancuare con fronde, fotto, e fopta.
Nocelle nette, & ancuare con frondi fotto.
Spogne di finocchi nette, ancuare con frondi fotto.

De Corteggiani.

Mercordi 18. di Giugno. Freddo.

Planta bianche con frondi fotto copere di neue.
Plantajio di transcello firoppato guarnito di auccaro.
Pizza bianca d'oua, pronola, e zuecaro, guarnita di fiori.
Cefali fatti in addobbo, guarniti di limoncelli.
Tagliarelli paffati di ricotta, guarniti con zuccaro.
Viciole feelte aneuace con frondi fotto, e lopra.

Caldo.

O Va butate all'agna, feruite con fueco d'agrefia.

Menestra di torse strassinate con pepé, e snocchi,
Aguglie fritte, guarnite di limoncello, e pepe sopra.

Neuole iatuolte à passicciotti, guarnite con zuccaroMacazonni fustati con cascio mozzarelle, e manteca.

Aurate arossite con sapore agro dole, & guarnite.

Prutti.

Afcio di Biandra netto (partito con frondi fotto.

Ricci di mare l'vn dentro l'altro di loro frutto ripieni.

Inialata mefcha con cettoli; bille, e cepollette.

Nocelle monde con frondi (otto, & aneuate.

Sfogliatelle alla Milanele di farina, manteca, e auccaro.

Albergie apertore con frondi (otto aneuate.

Giouedi 19. di Giugno. Freddo.

P Runa roffe di Capo di Chino con frondi, & aneuate; Bianco magnare incannellato guarnito di pignoli. Vertinia guarnita di limoncello, e moferatini fopra. Paftone di Tortorelle feluaggie con prefutto, e pepe. Fianchetto di vitella ripieno di cafeio, oua, e feette. Certafe roffe fectte, in vafo di criffallo, & aneuate.

Caldo.

A Ntipaño di piedi di vitella con agrefia, e pepe.

Menestra di pifelli, guarnita di falami, sopra.

Gallina bollita, seruita con limonello piecolo.

Tortano ssogiaro ripieno di cose dolei, e zuccaro.

Plattiglio di lattaroli indorati, con zuccaro, e canuella soprai

Faggiani arostiti seruiti con falza reale,

Frutti.

R l'eute di rafchi di pollino nette con fronde fotto:

Pera biancolelle con frondi fotto, e fopra.

Grifomole aneuare con frondi di vire fotto.

Oliue di mara nola con oglio, pepe, 8t aceto.

Pafacelle ripiene di cettonata, e zuccaro fopra.

apogne di finocchi nette con fue frondi; 8t aneuare.

MELLIAM

Venerdi 20. di Giugno. Freddo.

C Etrangola agre dolci nette con zuccaro fopta.

Latte quagliato con zuccaro di panetto fopta.

Tarantello diffalzato, guarnito di limoncello, e pepe.

Tartara di latte, oua, zuccaro, e canuella fopta.

Scorfani falpimentasi, guarniti di pepe, limone, cumenta?

Plattiglio di fpinoletto fritte in addobbo con limoncello.

Caldo.

Va freiche da bere, ferniee con pepe, e fale.

Menestra di borragine con manteca, prune, e passoli.
Sarde di spedoni frittes, guarnite con limone, e pepe.

Oua fritte con manteca, ferine con zuccaro, e cannella.
Brodetpo fatto alla Romana con oua, 2570, e 20ccaro.
Cefaliarostiti con fapore agro dolte, e pepe.

Frusti.

Afcio Parmeggiano à pezzi con frondi fotto.

Carciofale aroftite feruite con oglio, fale, e pepe.
Gatta lura alla Genoucie di fogliemolle, cafcio, e ricotta.
Nocelle nette, & aneuare con frondi 10 tron.
Pera biancolelle aneuare, guarnie con frondi
Canefirelletti di zucearo, manteca, guarniti di fiori.

Sabbato 21. di Ciugno. Freddo.

Elze rolle, & ancuate con frondi, e palicehi.

Pattone di celalo di mare con trarantello dentro.

Ricci di mare netti ripieni l'un dentro l'altro dell' iftesso frutto,

Pattiglio d'amarene froppate con auccaro.

Triglie in feapere, guarnite con limoncello.

Caldo.

Annolicchi aperti, feruiti con pepe, & agro.
Luguati fritti, guarniti con limoncello, e pepe.
Coppo di farde, tarantello, cetronata), e fectie,
Laganelle di Monache feruite con falla verde.
Luzzi arofititi con falmeriglia agro dolce fopra.

I Nialata meflicanza con cettoli, & cappari, Nialata meflicanza con cettoli, & cappari, Nicelle aciacçate, & aneuate con frondi fotto, Cerafe rofe aneuate dentro vafi di criffallo. Paffetelle di Monache, guaraite di fiori, Mela Gaiertanelle con frondi fotto, & aneuate. Spogue di finocchi nette coperte di neue.

pruna

Domenica 22. di Giugno. Freddo.

P Runa fealdate con frondi fotto coperte di neue.
Sopreffate bollite à fette, guarnite di limone piccolo.
Tagliarelli di ricotta; guarniti con zuccaro, & aquarofa.
Acctello di fegatelli, & ventricelli, guarniti di limone, e pepe.
Pathone di vitella guarnito di garofani, & croc.
Gigotto di coniglio guarnito di limone, menta, e pepe.

Caldo.

Rofiata di natte, prefutto, zuccaro, manteza, & oua.

Menefita di cocoza ripiena di cafcio, & falami.

Zizza lattante bollita con petrofino, e falami.

Pollanche findate ripiene di micla, & pruna
Suppa di fianchetto ripieno con prouola, e cafeto.

Lattaroli di vitella arofiti imboracciati con fettici.

Prutti,

Afcio del colle (partito netto con frondi fotto)

Cerafe roffe (cele, aneuate con frondi fotto)

Nocelle mondo, & aneuate con frondi fotto.

Oluca di Spagna, feruite con limoncello, e pepe.

Grifomole Alifandrine con (ue frondi fotto.

Barattoli di gelo di cotogni, con gramaglietti atorno).

Lunedi 23. di Giuguo. Freddo.

N Atte lauorate con zucearo di panetto.
Prefunta aneuate con frondi di vite fotto.
Prefutto a fella guarnito di mofeardini, e limona.
Gallina falpimentata, guarnita di limone, pepe, e menta.
Plattiglio di fianchetto di vitella, guarnito con limoneclio.
Paffone di lepore, guarnito con fori di mortella.

Caldo.

Monecile di fegure di vitella, fernite conzuccaro, e agro, Menefira di cepolle, ripiena di cafeio, oua, e falami. Spalla di cafirato bollito, feruito con falza verde. Pafficciotti di natte, oua, e cettonata, e zuccaro. Millefanti flufati con cafeio, e brodo graffo. Filetto di vitella lattante arofitto, fettuto con limone.

Fratti.

D Rouola di Campagna vacchia, spartita per mezzo.

Amendole aciaceate, con frondi di vita sotto, & aneuate;
Mela nouelle dolci, & aneuate con frondi sotto.

Albergie aperte con frondi sotto, & aneuate.
Partetlle di aucearo, guarrine con garofani.

Spogne di finocchi aneuate con sue frondi.

Fragole:

Giouedi 26. di Gingno.

O foncata di vacca con zuccaro di panetto sopra.

Pruna bianche appaze con sue irondi sotto.
Salcieciotti bollut tagliato, termit con limoncelli.
Caponi salpimentati, guarniti di cettonata, e himoniSimero di palombi lle guarnito di zuccato, e cannella.
Amarene anctate dentro vaso di criftallo.

Caldo. A Afficciori di piccioni di tattaroli, di vitella, e fongi.

Menefira di broccoli, guarnità di cascio, prefutto, & offomafiro.
Petto di vitella bollito, fernito con faiza verde.
Plattiglio di natte, bifocati di auccaro, egeronaza, e latte.
Lasagne di Monache fiusate con manecer, auccaro, e cannella.
Tortorelle arofitte, guarnite con limoncello, e pepe.

Afcicaualli verchi di Bafilicata netti, e spartiti.
Nocelle monde, & aneuate con sue frondi fotto.
Cerafe tosse aneuate con frondi di vite socio.
Mela dolci nouelle aneuate con sue frondi.
Spogne di finocchi monde con frondi aneuate.
Sectola di pignolata, e radiche, & pasta raele.

Venerdi 27. di Giugno. Freddo.

C Electoffe feelte ancuate con froadi fotto.

Latte quagliato con zuccaro di panetto fopta.

Plattiglio di ragoffe guarnico di imone, e pepe.

Trotte falpimentate, guarnico di pepe, menta, limoni.

Patfone di lamprede, paffole, pignoli, e tarantello.

Pizza bianca, guarnita di zuccaro, fiori, e oro.

Va freiche da bere feruite con ouere.

Nacedita di finocchi faluegioli con pepe fopra.
Sarde di fpedone fritte, guaroite con limoncello, e pepe.
Fialdone di ricotta, calcio, femola, pepe, e prouola.
Brodetto di prouola, oua, mollica, herbette, e pepe.
Ventrefae di tonno azofita con (appre agro dolce.

Pratti.

R Icotte di rafche della fela di Calabria con frondi fotto.
Sponnoli arofitti con agro, e pepe fopra.
Pera mofearelle ancuate con frondi fotto.
Infaltat di cettoli, lattuca. e chiappari.
Nocelle monde, de ancuate con frondi fotto.
Barattoli di radiche di lingua botine con oro fopta.

Fragole

Sabbato. 28. di Giugno.

F Ragole lauate con vino, con zutearo di panetto fopra.
Tarantello difilizzato, guarnito con limone, e moleardini,
Scorfani falipimentati, guarniti di limonello, e pepe.
Triglie marinate con aceto, moficoctto, guarnite con limone.
Amite guarnito di pipnoli, ecdronaza, e zutearo.
Amarene feelte, & ancuate con frondi fotto, e fopra.
Caldo.

Annolitechi aperti con agro, oglic, e pepe sopra.

Linguati fritti, guarniti di limoncello, e pepe sopra.

Polpettone di farde, tarantello, cetronata, e spetice.

Vermicelli bianchi, sequiti ci on falza verde sopra.

Wibrina arofitta, ripiena di frutti di mare.

Prutti.

O Liuc di Gaieta, fruirie con oglio, pepe, & aceto.
Carcinfoli fritti, feruiti con pepe, aceto, e fale.
Albergie feel c. & aneuace con frondi fotto.
Soogne di finocchi monde, & aneuate con frondi.
Zeppole con frondi di borraggine, zuccaro, e oro fopra.
Scatola di centilli, e moferadini confetti.

Domenica 29. di Giugno. Freddo.

Etrangole agre doleefiroppate con aucearo.
Sopreflate bollite a fette guarnite con limoncello,
Tagliarelli di ricotta; guarniti con zuccaro, & aquarofa.
Patione di vitella, guarnito di rofmarino , & oro.
Piedi di vitella indorati, guarniti con aucearo, e cannella;
Actillo da, fegatelli; & venetteelli, guarniti di limone.

Galdo.

Rofista di natte, fragole; maneca, zuccaro, & ousi
Menestra di cocozza, ripiena di cascio, ous, e spette.
Zizza lattante bollita, guarrina con petrosho sopra.
Pollanche flatrer, ripiene, con cose agree, e pepe.
Suppa d'animelle lattaroli, prouola, e cascio.
Paparelli arostit, alla pacelna ripieni.

Frutti.

Afcio di fiore netto con frondi fotto, e fopra.
Cerafe roffe a neuate de ottro vafi di crifiallo.
Nocelle verdi a neuate con frondi fotto.
Ol ue di spagna, feruite con limone, e pepe.
Pera mofestelle a neuate con frondi fotto.
Barattoli di gelo di cotogno con gramaglietti attorno.

Natte

Lunedi 30. di Giugnos Freddo.

N Atte lauorate con zuccaro di panetto fopra.
Pruna bianche anenate con frondi fotto, e fopra.
Prefutto Rellatos guarnito di mofarafini, e limonecili.
Gallina [alpimentatas guarnita di limone, pepe, e mentan
Pafione di lepore, guarnito con cime di mortella, & oro.
Seuiero di piccioni guarnito con ettronata.

T Omacelle di fegato di vicella, con zuccato, e cannella:

Menefira di cepolla, ripiena di cafcio, oua, o falami.

Petto di caffato bollito, fenuico con falza verde.

Pafficciotti di fragole, natte, oua, e cettonata.

Mille fanti fufati con cafcio, e brodo graffo.

Filetto di vitella lattante arofitto.

Pratti.

Provide di campagas vecchie con frondi fotto.

Amendole monde con frondi fotto. & aneuate.

Mela nouelle dolici, aneuate con frondi fotto.

Albergie ferrate aneuate con frondi fotto.

Paftetelle di zuccaro, guarnite con garofani.

Spogne di finocchi monde, & aneuate.

MARTEDII. DI LVGLIO. Freddo.

Filchi di San Gio. con frondi fotto, & aneuari.
Filchi di San Gio. con frondi fotto, & aneuari.
Ricotte freiche con zuccaro fopra, e garofani.
Pafione di gallotto d'India, guaroito di frondi, e fiori.
Quaglie remenate guarnite con limone piccolo, e pepe.
Amarene aneuate dentro refrefeatore.

Caldo.

A Ntipaflo di petto di vitella con pettorina, e prefutto.

Menefira di foglia cappuecia con totte forte di falami,
Lacerto di vacca bollito, fertuto con limonocello.

Tortiglione ripieno di cofe froppate, oua, e succaro.

Zuppa di galline, mozzarelle, zuccaro, cannella.

Piccioni arofiti guarniti di pafla alla todefca.

Pratti.

Afcio vecchio di Cerreto netto con frondi fotto.

Pera mofearelle ancuate con fundi fotto.

Peri mofearelle ancuate con fue frondi fotto.

Grifomoli amendole ancuati con frondi fotto.

3 pogne di finocchi nette, & aneuate.

\$catola d'amendole, fafticelli confetti di zuccaro.

Man-

Venerdi 4. de Luglio: Freddo.

Btrangole agre dolce firoppate con zuccaro fopra, Giorcara frefea di vacca, con zuccaro fopra. Catatelli di zuccaro, ficotte, oua & caqua di fiori. Triglie fcapece, guarnite di limonello, e pepe. Plattiglio di cefali (alpimentati, guarniti di limone. Amarene acouate dentro vati di critallo.

Caldo.

O Va ceaze con cafcio, herbette, maneca, e pepe.
Menefira di cocozza ripiena di cafcio, & oua.
Laganelle di Monsche, feruire con falsa verde.
Frittat doppia con prouols, fatta con maneca, e pepe.
Zeppole di cienelli à modo di cafagnete con zuccaro.
Saipe arofitie con fapore agro, doice, e limoncello.

Frutti.

I Nalata milchia con cetroli, ol'ue, e cappart.

Marcolini di Frorenza frecchi, 8º (partuti per mezo.
Melone di pane aneutao con fronde fotto.
Nocelle nette con frondi fotto, & aneutae.
Pera cofcia di donna aneutae con frondi fotto,
Tortanetti di zucetro guarniti di fiori fopraSabbato 5. di Lugglio.

Freddo.

P Runa bianche con frondi fotto, copette di neuefarantello disalzato, guarnito di limoncello, e pepe-Botarghe, guarnite d'agro, oglio, e pepe. Melone di pane, à fetre, con frondi fotto, & aneuato. Pastone di ventreica di tonno con passoline, e pepe-Ricci di mare l'un dentro l'altro, del frutto ripieni.

A Nguille aroftice con frondi di lauro, & mollica.
Menestra di cime di coccezza con pepe, & agresta sopraFrageglie fritte, feruite con agresta, e pepe.
Suppa di scorfani, ripiena d'agresta, pruna, e pignoli.
Marausto di triglie fritte con talza di mostaccioli.
Lacerti arostiti, con sapore d'oglio, & aceto.

Frutti.

S Ponnoli di mare arofiti con ispore agro, e pepe.
Grilomole Alefandrine aneuace con frondi lotto.
Oline di Gaeta infornare, guarnite di limoncello.
Spogne di finocchi monde, coperte di neue,
Pera mofearelle aneuate, con frondi fotto.
Canelira di longi di zuccano con fioniopra.

Domenica 6. di Luglio. Freddo.

Elfe roffe, aneuate con palichi fopra, e frondi fotto, Verrinia latrante, guarnia di limone, e mofcardini. Pañone di zizza di vaces tramezzata di prefutto. Plattiglio d'amarene firoppate con zuccato fopra. Gigetto di gallo d' India, guarnito con pepe, e limone. Tagliarelli di ricotta, guarniti con zuccaro, e fioti. Caldo.

A Ntipaflo di pollaffri spezzati, ripieni d'agrefta, e pepe.
Vacca bollira, servita con limonelli piccoli.
Plattiglio di lattaroli, con sette di pane, e auccaro.
Lafagne di Monache stufate con mozzarelle sopra.
Gallotto d' India arostiro, servito con selza reale.

Prutti.

Provide di Seffs, frefche, e uette con frondi fotto?

Melone di pane bianco à fette, & ancuare.
Spogne di faocchi monde, & ancuare con fue frondi.
Nocelle verdi monde, ancuare con un fue frondi.
Pers mofcarelle con frondi fotto, & ancuare.
Scatola di perta, pruna, & di radiche di Genoua.

Lunedi 7. di Luglio. Freddo.

N Atti lattanti con zucearo dipanetto fopra: Pruna d' India ancuste con frondi fotto. Zizza di vacca, guarnita con molegardin; e limoneello. Torta di bianco guarnita con zucearo, fiori, & oro. Melone di pane ancusto a fette con frondi fotto. Plattiglio di piedi di vitella fatto in addobbo.

Caldo.

C Rostata di prouota, presutto, ectronara, oua, & ossomatro, Manestra di ectrola ripiena di cassico, oua, carne, e falami, Galline bollite service con falta verde. Torcano sfogliato, ripieno d'ossomalto, e cose stroppate; Tagliario situati con prouode, e cassico. Filetto di vitella latante, a rossito guarnito. Prutti.

Afcicavalli del Foio di Porezza con frondi fotto.

Mela dolci aneura con frondi fotto .

Mera moferrelle con frondi fotto coperre di neue.

Amarene aneuare dentto vafi di crifiallo.

Barattoli di rozzi di lattuca firopati.

Martedi 8. di Luglio.

Freddo.

Flehi di San Pietro mezi mondi, & aneutticon frondi fottofrefutto d'Appruzzo fellato, guarnito di limone, & anifi, Ritoite di palma frefehe con zuccaro, e fiori lopra. Gallo d'India armato alla portoghefa, guarnito di limone. Actetllo di quaglie, guarnito di limone piccolo, e pape. Pera firoppate, guarnite con zuccaro, e gelo di cotogno.

A Nripaño di fegarelli, & ventricelli con agreña:
Menefira di pera con tutte forti di falam dentro:
Petro di viella bollito, guarnito di petrofino, e pepe.
Cubiglietto di natte, oua, gelo di cotogno, manteca, e zuccare.
Maccaroni fitafai con calcio, zuccaro, & canella fopra.
Paparelle arofite ripiene con il fegato loro.

Frutti.

Afcio parmeggiano in pezzi con frondi fotto.

Albergie di amendole dolce con frondi fotto.

Pizza di pera moferrelle con certonata, & ancuate.

Pizza di pera moferrelle con certonata, & ancuate.

Spogne di finocchi ancuate con fue frondi.

Cafagnette di zuccaro guarnite di forti.

Mercordi 9. di Luglio. Freddo.

Elze rosse aneuate sonra frondi con palicchi.
Mantechiglia lauorata, guarnita con zuccaro, & ore,
Plattiglio di tranacilo, guarnito con limoge, e pepe.
Fresone alla Spagnola, tipieno di casseo dolce.
Pruna rosse anoma quarniti di limonecilo, e pepe.
Dentici falpi mentati, guarniti di limonecilo, e pepe.

Caldo.

Va fatte all'aqua con fucco d'agrefla (opra-Menefira di cocozza con calcio, oua, & herbette. Sarde fritte gnaroite di lumone piccolo, & pepe. Oua fritte con pane, manteca, succaro, e cannella fopra-; Ratioli di ricotta, pronola, foglia molle, e zuccaro. Ventrefea di tonno aroftura con fapore agro, dolce.

Frutti.

R Icotta di Capua (alata, netta con frondi fotto:
Pera mofearelle aneuate con fue frondi fotto:
Visciole anenate con frondi di vite fotto:
Nocelle verdi, monde aneuate con frondi fotto.
Canefirellette alla Genoucfe di farina, raccaro, e manteca:
Poma biancho di Poslippo, feclte, Se anguato.

Sabbato 12. di Luglio.

Preddo.

B Arattoli di limoncelli piccoli firoppati con fue frondi.
Pruna roffe aneuare con frondi fotto.
Ancioue di Genoua, guarnite di limone, e pepe.
Patone di cefali di mare, guarnito con ramaglietti.
Amarcna firoppate, con zuecaro di panetto fiopra.
Plattiglio di ragofta, guarnito con limone, e pepe.
Caldo.

P Afticcione di tarantello, e frutti di mare.
Menefira di torzagguarnita di capitone, e pepe.
Triglie fritte guarnite con pepe, e limone piccolo.
Tefle di ragolte, ripiene con agro, mollica, e pepe:
Taralli alla Napolttana con organo, olive, & pepe.
Spinola arofitta, ietritta con limonetilo piccolo.

Prusti.

I Nfalata di bifcosti, e tutti falami firoppati.
Pera moicarelle fecite, è aneuate con frondi fotto.
Melone di pane ancuato, couerto di neue.
Botarghe, guarnite con limone agro, e pepe.
Albergie di Sorrento aneuate con frondi fotto.
Scatola di cocozzata, melonata, e pignolata di Genoua,
Dominica 13, di Luglio.

Freddo.

Elle roffe (celte aneuste con palichi fopra: Salciccioni di bologas bolliti con vino. Galline falpimentate in caffi guarnite di limonelli, e pepe-Pafone di Gallo d' India, guarnito di frondi di cedro. Melone di pane aneusto con frondi di vite fotto. Bianco magnare, guarnito di cocouzta, e pessi di zuccaro.

Te fla di vicella latrance flufata, ripiena d'agrefta, e prune.
Meneftra di foglia cappuccia con zizza,(czrole, & falami.
Petto di cafrato bollito feruito con falza verde.
Bocconetti fritti, zipieni di natti, manecea, e zuccaro.
Macaczoni fealdati flufati con brodo graffo, zuccaro, c cannella:
Caponi arofitti, etipieni guaroiti di pafta fritta.

Frutti.

Afciocauallo di Sicilia, spartito, e netto con frondi fotto.

Grifomole Afclandine di Possipo aneuate.

Patterelle di zuccaro, guarnite di oro, e fiori
Pera giacciole aneuate con sue frondi fotto.

Spogne di finocchi con sue frondi aneuate.

Lunedi 14. di Luglio. Freddo.

Panna d'India (celte, aneuate, con frondi fotto, e fopra.
Sopreffata di Nola, guarnita con limoncello piccolo.
Paftone di vitella con frondi di cedro di fotto.
Ricotta di Capua con auccaro, oro, e fiori fopra.
Piccioni in addobbo, guarniti con limoncelli, e cappari.
Melone di pane di ponta à felice ancuati.

Pagato di vitella fritto con agro, e pepe fetuito.

Polettini di vitella, una, prouole, etconata, & chebette.

Ceruelle indorate, e lataroli, có fette di pane aucearo, e cannella.

Suppa di bifcotti di Spagna con galline ripiene dentro.

Faggianotti imboràcciati, feruiti con falza reale.

Prutti.

M Orzatelle di Gapua freche con frondi fotto.

Oliuc di Geraci bianche, feruite con oglio, aceto, e pepe.
Pera molearelle aneutre con francole fotto.
Noceperficile della Cofia d'Amalfi aneuate.
3 pogo ed i finotchi aneuare con frondi fotto.
Brattoli di lazazatoli firoppati guarmiti di fiori.

Marteds 15. di Luglio.

Elchi gentili mondi, & aneuzzi con frondi fotto.
Mannechigli I lauoraza, guarnia con zucearo, & oro.
Veruma firoppara, guarnia di mofeardini, e fiori.
Paftone di paparelle con prefutto dentro, e (petie.
Acctello di piedi di caftrato, guarniro.con pepe, e amenta.
Pera firoppate, guarnire di mofeardini, è zuccaro.

Caldo.

Toreino alla Spagnola di prefutto, & lattaroli-Menefita di borragine con offo maftico, boccolaro. Pollanche bollite, feruie con falsa verde. Tortano sfogliato, guarnito di cole dolti con zuccaro. Fongi, & cocozza di Genoua, flufati con cafcio, e falami-Pollafiri arofitti, guarniti di limoncello, e pepe fopita.

Frutti.

M Arzolini vecchi [partiti con frondi di cedro fotto.]

Oline di Spaga, guarnite di l'imone, e pepe fogra.

Poma bianch. della cofta di Podilippo, & aneuate... l'aperto della cofta di Podilippo, & aneuate... l'aperto molcarelle aneuate can fue frondi fotto.

Canefira di pera, & prina di Genoua con fiori [opra-

Cetrad-

De Gorteggiani.

Mercordi 16. di Luglio. Freddo.

Etrangole monde firoppare, con zuccaro fopra.
Plattiglio d'anguille diffazzo, fernita con zuccaro fopra.
Plattiglio d'anguille diffazzo, fernite con limoncelli, scorfani falpimentati, guarniti di limoncello, e pepePizza bianca d'oua, ricotta, zuccaro, & fiori.
Melone di pane anenato, con frondi fotto.

Caldo.

Azza di latte, zucearo, ona, & aqua rofa:
Menetra di finocchi con ferte di pane fotto.
Fragaglie fritte, feruite con pepe, & agreña fopra.
Brodetto d'ona, prouuls, mollica, & manteca.
Plattiglio d'ous fritte, con ferte di pane fotto.
Aurate árofitte con fapore agro dolce.

Cafroi di cercello necto, partio pepe, 82 agro fopra\(^1\)
Cafroi di cercello necto, partio per mezo.
Pera cofcie di donna aneuare con frondi fotto.
Vificiole di fomma aneuare con frondi fotto.
Noceperifiche di Capo di Monte aneuare.
Canellre di caftago e di succaro guarnite con fiori,
Giovedi 17. di Lugglio.

Freddo.

N Atti lattanti, seruiti con sucero di panetto sopraz.
Prenua Sorrentine aneuste con frondi sotto.
Prefutto à fette, guarnito con limoneello, e moscardini.
Pafficcioni in mone violato di pollastri, e vitella.
Perecoa siroppate, guarnite di suceros, cettilli, e fiori.
Piedi di vitella falpimentati, guarniti con pepe, e limone.
Caldo.

Aionza di vitella, feruita con spetie, herbette, e cafeió,
Menestra di broccoli, con cafeio, prefuto, & oslomastro.
Vacca bolluta, feruita con limoncello, e petrosino.
Plaza stogliata con zuccaro, e rosso d'oua.
Lafage sustate con prouola, caseo, e brodo grasso.
Paparelli arostiti ripieni di fegatelli, oliue, e prune.
Prestti.

Aficaualli di Calabria piccoli, & freschi.

Nocelle verdi, monde, ancuare con frondi sotto.
Cerase toftole d'Arienzo fectle, & ancuare.
Spogne di finocchi ancuare con sue frondi.
Pera giacciole ancuare con sue frondi sotto.
Pastetelle di zuccaro, guarnite di fiori.

Venerdi 18. di Luglio:

Thehi di Santo Piero mondi, e couerti di acue.
Plattiglio di tarantello firoppato, guarnito con zuccaro.
Cafatelli di ricotta, con oua, zuccaro, de aqua di fiori.
Cefali in addobbo, guarniti di limoncello.
Tagliarelli paffati di ricotta, guarniti con zuccaro.
Vilciole feelte, de ancuate con frondi fotto.

Galdo.

O Va buttate all'aqua, feruite con agrefia?

Aguglie fritte, guarnite di immonelli, e pepe.

Nenole inuolte à palitecionti guarnite con auceato.

Maccaroni flufait con mozzarelle, e cafeio di Certeto.

Pefee coruo arofitto, feruito con flapare agro dolte.

Fratti. Alexandra Calabria netto, foartito con frondi fotto.
Ricci I'vn dantro l'altro, ripieni del fuo frutto.
Inialata messicanza con cettoli, ollue, e cepollette.
Nocelle verdi, monde, feruire con aqua di neue,
Stogliatelle alla Milancie di farina, e manteza.
Percoca di pietto aneuate con frondi fotto.

Sabbato 19. di Luglio.

Cellez rosse feelte con frondi fotto couerte di neue.
Alici (alate con limoneelli, arigano, e pepe.
Scorfani falipimentati, guarmiti di limone, e pepe.
Pastone di ventresca di tomon, guarnito di rosmaziato.
Meloni di prane à sette, couerti di neue, e frondi.
Plariglio di ra gosta guarnito con limone, e pepe.
Caldo.

Annolicchi aperti fofriti con agro, pepe, & ogliol.

Menefiradi borragine, finocchi, e biete.
Linguari fritti, guarniti di limone, pepe, & agro.
Coppo di farde, maccaroni, cerrenata, tatantello, e pepei
Liganelle con pepe fopra, feruite con falza verde.
Calamari arofitti, riprieni con fapore agro dolec.

S ponnoli di mare, arofilti con agro, e pepe fopra.
Mela roffe dolei, con frondi fotto, & ancuate.
Lofalata di molignanette, con oglio, aceto, e pepe.
Pizza di pera firoppate, guarnita di fiori.
Nociperfiche roffe di Matano ancuate,
Spogne di finocchi nette, ancuate con frondi fotto.

Cetran:

Domenica 20. di Luglio.

Etrangoli agri dolci firopati con zuccaro di panetto. Gallo d'India alla Portughefa, guarnito di limone, e mofeardini. Gallo d'India alla Portughefa, guarnito di limoncello. Pruna rosse aneuate con frondi sotto, e sopra. Patone di viella à Croce di malta, guarnito di mortella. Bianco magnare, guarnito di percopata, e zuccaro. Caldo.

Attaroli indorati con fette di pane, agro, e pepe.

Menchra di fearola guarnita con vermina, e cafeig.
Petto di vitella bolitto feriuto con falza verde.
Tefta di vitella flufata, ripiena di cofe agre.
Sappa di taralli futati con proulos, e brodo graffo.
Filetto di vitella lattance arofitto con fua reaza.

Frutil.

Alcio Parmeggiano netto con frondi fotto.

Melone di pane ancuato à fette con frondi fotto.

Pere mofcarelle ancuate con fue frondi fotto.

Percoca d'Arienzo ancuate con frondi fotto.

Spogoe di finocchi von fue frondi fotto, & ancuate.

Scatola di pignolata, pera, e cocorzata di Genoua.

Luncai zi. di Luglio.

Freddo.

Filic colombre monde, e couerto di neue.

Prefutto à fette con mofeardini, & limoneelle.
Galline (alpimentate in cafeia, guarnite con zuncaro di panetto.)
Platriglio di priccioni fatti in addobbo guarnito con limoneelli.
Pignoli lauati, netti con aqua rofia, e auccaro fopra.

A Cetello di prefutto fritto à mezi pani all'Apruzzele.

Spalla di caffrato bollira, feruita con faisa verde.

Paftone all' loglefa nitrato, ripieno di carne, & otta.

Mille fanti con brodo grafio, & cafcio flufati.

Gallo d' Judia arofitto, feruito con faisa treale.

Frutti:

Mozarelle di Capua flufate con pepe fopra.

Noc:lle verdi, monde, & aneuare con frondi fottoNoc:lle verdi, monde, & aneuare con frondi fotto.

Pera bianche couerte di neue con frondi fotto
Pizza di certonata, guarnita con fiori, e zuccaro.

Cerafe coffole con frondi fotto, & aneuare.

Cioncata:

Martedi 22. di Luglio.

O foncata di vacca frefca con zuccaro di panetto fopra.

Pruna roffe del Trecco ancuste con frondi fotto.

Verrinia guarnita con limone piccolo, e pepe fopra.

Paftone di paparello ripieno di falami dentro.

Gigotto di galio d'India, guarnito di limoneelli, e pepe fopra.

Melone di pane à fette couerro di neue, e frondi fotto.

Egato di vitella fritto con pepe, & agro fopra.

Menerira di melone con esticio, ora, e brodo graffo.

Gallina bollita feruita con limonecili, e fale Pafticcione di vitella, piècioni, lattaroli, e prefutto;

Farro ripiono di cafcio, ouaz zuccaro, e cannella fopra:
Pollafiri arofiti ripieni d'agrefia, paffole, & oliue.

M Arzolini di Piorenza frefehi, & spartiti.
Nocelle verdi aneuare con frondi fotto.
Pere giacciole aneuare con frondi fotto.
Percora scelte con frondi sotto, & aneuare.
Spogne di finocchi nette, & aneuare con frondi sotto.
Sottotazze di pizzette di percopaza, gannita con fiori.

Mercordi 23. di Luglio. Freddo.

Fichi gentili mondi, & caneuari con frondi forto.

Plattiglio di capitone diffalzato, guarnito di limone, e pepe.

Spinoletre (alpimentate, guarnite di immoncello, e pepe.

Pizza di bianco di prouola, otta, zuccaro con frondi forto,

Amarene feclte con frondi forto, & aneuate.

Ricotte freche di Pozzuolo con zuccaro, e fiori fopta.

Caldo.

Va frefehe con feoree, fernite con ouere, e fale.

Mucaefra di talli di cocozza con pepe di fopra.

Aurare fritre, guarnite con limancello, e pepe fopra.

Rauioli di ricotta , protuola, oua, e bieta.

Oua fritre con manteca, zucearo, e cannella fopra.

Lucci arofitti con fapore dolce, guarniti di limuneello.

Frutti.

Aficauali di Potenza netti con frondi fotto.

Kogliatelle di rientta, fritte, guarnie con zuccaro,

Noriperfiche della Cofta di Pofflipo aneuate.

Sporgue di finocchi monde coperte di neue.

Pera giacciole aneuate con frondi fotto.

Giouedi 24. di Luglio. Freddo.

P Rona dinia con frondi fotto, 8º aneuate:
Palcone di aizza di vacca intramezzato con prefutto.
Paltone di aizza di vacca intramezzato con prefutto.
Platre plio di gallo di India, guarnito di estronata, e pepe.
Viferole di Capo di Monee couerte di neue fopta.
Bianco magnare, guarnito di pignoli, e cocozzata.
Caldo.

A Nripafto di piedi di vitella flufati con agro, e pepe.

Nenefita di foglia capputcai, cocazza, torzi, e lalami.

Spalla di caffraco bollita, feruita con limontello.

Pafficciotti ripieni di gelo, zuccaro, rolfo d'oua, e natte,
Lafagne fluface con maneteca, mozzarelle. zuccaro, e cannella.

Paparelli arofitir ripieni di pera, mela, pepe, & agrefia.

Prestif.

C Afeiocauallo di Sicilia frefeo con frondi di cedro fotto.
Pera giacciole baffarde, & coperte di neue.
Melone di pane d'Auería ancuato a fette.
Nocelle monde, nette, & ancuate con frondi,
Spogne de finocchi monde, & ancuate co ton frondi.
Barattoli di lazzaroli firoppati, guarniti, con ramaglietti.
Venerdi 2.5. di Luglio.

Freddi.

Elze roffe (celte, con frondi fotto, & aneuate;
Fiorita guarnita dizucearo di panetto fopra,
Sardoni aperti falati guarniti di limone, e pepePafficcioni d'anguille, & texantello con fipetie.
Reci di mare ripieni l'un dentro l'altro del frutto.
Melone di pane di Ponte a Selice fellato con neue.
Galdo.

Dipettone d'ons, mollica, herbette, prouola, e pepel.

Menchra di pifelli ripiena con cafcio, oua, & herbette.

Cicinelli fritti , guarniti di lemoncelli piccioli, e pepe.

Pizza di natte sfogliata con zoccaro, rollo d'oua, & aqua di foriMaccironi di Palermo flufri con prouola, ecafcio.

Triglie arofitte con fapore agro dolce, guarnito di limone
Fratti.

Arnumi di mare arofiti, serulti con agro, e pepe.

Cascio di Puglia netto, sparitte, con frondi di cedro sotto.

Intalata di laturua inconocchiata, e fiori di botra gioe.

Poma bianche d'apertura con frondi sotto. Se aneuate.

Pera caravelle ancuate con sue frondi sotto.

Scatola di pafta d'amendole con pafta reale.

Pruna:

Lunedi 18. di Luglio. Freddo.

Acce quagliato feruito con ruccaro di fopra

Pruns banche con frondi cinto ancuate.

Lingua di bufalo bollita (cruita à fettes.

Tattara di ricotta, oua , ruccaro gnarnita d'oua melci.

Gallo d'India armato alla Portughefa guarnito di limone.

Melone di pane rofio à fette, coperto di neue.

Caldo.

P Apari flufati ripieni con pruna, agrefia, e pignoli. Brodo contcio di capone, con osfio maltro, cè agrefia; Capone bollito feruito con falza verde, e pepe. Plattiglio di lattaroli indorati con fette di pane. Mencifira di fongi di Genoua, ripiena di cafcio, e falami. Pollanche infaggianate feruite con falza reale.

Frutti.

M Arzolini vecchi di Fiorenza foartici per mezro.

Pera mofcarelle aneuate con fue frondi fotto.

Nociperfiche della Costa di Possilipo aneuate.

Amendole verdi monde con frondi di cedro fotto.

Spogne di finocchi netti con frondi fotto aneuate.

Scatola di pera, pruna, & pasta di Genova.

Martedi 29. di Luglio. Freddo.

Elze roffe con frondi fotto, e fopra coperte di neue.
Pruna d'India aneuace con frondi fotto.
Verrinia fitopata, guarnita di cectonata, e auccaro.
Paftone di capone con falami, guarnito con fiori fopra,
Piedi di vitella in addobbo, guarnito di limonetello, e pepe.
Tagliarini di ricotta, guarniti di fori, e zuccaro fopra.

Caldo.

A Ntipaño di fegato di vitella fritto, feruito con agro, e pege. Menefira di cocozza, con cafeio, oua, fpetie, e falami. Vacca bollità feruita con limoncello piccolo. Torrano sfogliato ripieno d'oua, carne, e cofe firoppate. Pane grattato ripieno di rofsi d'ona; e matorana. Pollafri arofitit ripieni d'oline, origano, & agrefia.

Fruttt.

Afcio di Cerreto netto, spartito con frondi sotto.
Nocipersche di Gugliano, couerte di neue.
Melone di pane aneuato a fette con frondi sotto.
Spogne di finocchi nette, couerte di neue.
Pera giacciole con frondi sotto, de aneuate.
Canestra di songi di zuccaro con siori guarnita.

Mercordi 30. di Luglio. Freddo.

Ichi gentili con frondi fotto coperti di neue. Platiglio di natte, e cettonata trita con zuccaro fopra. Spinole falpimentate, guarnite di limone, pepe, e menta. Pizza di prouola, zuccaro, & cua, guarnita di fiori. Melone bianco di pane à fette, coperto di neue. Infalata di fasciolini cotti guarnita di pepe, e cappari. Caldo.

Va buttate all'acqua, feruite con fucco d'agreffa . Menestra di cocozzatrita, ripiena di cascio, & oua. Fragaglie fritte con agrefta, e pepe fopra. Scortani ftufati ripieni di passoli, pruna , & agresta. Oua fritte con butiro, guarnite con zuccaro, e cannella. Ventresca di tonno arostita con sapore agro dolce. Frutti.

Aschi della bufalaria di Calabria con frondi sotto. Nocelle verdi monde aneuare con frondi fotto. Oliue di Cilento infornate, seruite con aceto, & oglio. Pizza di pera firopate, guarnita di fiori sopra. Spogne di finocchi monde, & anguate con frondi fotto-Scatola di percopata, e pignolata di Genoua.

Giouedi 31. di Luglio. Freddo.

Antechiglia lauorata, guarnita con oro, e zuccaro. M Pruna bianche con frondi fotto coperte di neue. Sopressara di Nola guarnita con limone, e moscardini-Paftone di gallo d'india, guarnito di cime di mortella. Plattiglio di piedi di vitelia in acetello, guarnito di limoncello. Visciole scelte, ancuate con frondi fotto.

Caldo.

D Olpetrone di vitella, oua, prouola, ricotta, e spetie. Menestra di pera, ripiena con grasso, cascio, e salami. Gillina bollita, feru ta con limoncelli piccoli. Cobiglietti ripieni di natte, manteca, oua, e gelo di cotogno. Maccaroni (caldati, flufati con brodo graffo. Filetto di vitella arofitto, enarnito di limoncello. Frutti.

P Rouole fresche del Garigliano con frondi sotto. Melone di pane di ponte à selice aneuato. Pera reali , con frondi fotto, & aneuate. Percoca con frondi forto, & aneuate. Pizza di cetronata guarnita dell' ifteffo, & fiori-Spogne di finocchi mondi. & anguate.

Citran-

VENERDI I. D'AGOSTO.

Freddo.

Clirangole agre dolei firoppate con zuccaro di panetto. Gioneata di vacca frelca con zuccaro di panetto fopra. Plattiglio di capitone diffalzato, guarnito di limonecillo, e peper Pafficcione d'anguille di pietra con tarantello. Cefali di mare falpimentati, guarniti di limone, e amenta. Cafatelli di ricotta, outa, zuccaro, guarniti di fiori fopra.

Caldo.

S Corfanettiin fuppa ripieni d'agrefia, e pruna.

Menedira di broccoletti. & pepe fopra.

Aguglie fritte, guarnite di limoneello piccolo, e pepe.

Pani ripieni di cofe firoppate fitafati con latre.

Neuole fritte con manteca, zucearo, e cannella.

Salpe groffe, & freiche, a rofitte con fapore agro.

Afcio di fiori netto con frondi di cedro fotto.

Poma di capo di monte bianche, & aneuare.
Infalara di ferrola bianca con cettolie, exepolletre.
Melone d'Auerfa di pane roffo, & aneuaro.
Caneffrelletti di farina, manteca, e zueçaro.
Spogne di finocchi nette, & aneuare.

Sabbato 2. d' Agofto.

Freddo.

F lehi ottati coperti di neue con frondi fotto.
Plattiglio di ragofta, guarnico di limone, e pepe.
Paftone di trotte di piedimonte con fiori (opra.
Melone di pane à fette couverto di neue.
Pera firo papte, guarnite di aucearo, e cocozzata.
Pefee capone fa lpimentato con limone, pepe, e amenta.

Caldo.

P Afone di fongi di Genoua, frutti di mare, e tarantello. Menefira di talli di cicoria afciutti con peper. Triglie fritte, guarnite di Imannello piccolo, e pepe. Calamari ripieni di paffoli, pignoli, & herbette. Taralli alla Napolitana con oliue, arigano, oglio, e pepe. Cannolicchi groffi aperti (cruiti con pepe, & agro.

Frutti.

I Malata di Monache, guarnita di fusficelli, e cettonatta Pera giacciole con frondi fotto, & aneuate . Nocipersche di Marano contre di neue. Pizza di mel'appie siropare guarnita con succaro. Nocelle verdi monde aneuate con frondi fotto. Spogne di finocchi nette, & aneuate con frondi fotto.

2 prut

Domenica 3. d' Agosto. Freddo.

P una branche ancuate con frondi fotto, e fopra. Bianco magnare, guarnito di cocozzata, e zuccaro. Prefutto vecchio d'Apruzzo stellato guarnito di limoncello. Paftone di vitella lattante guarnito di cime di mortella. Plattiglio di piccioni, guarnito di limoncello piccolo, e pepe. Melone di pane di ponte à selece à sette aneuato. Caldo.

Orrefno di fegatelli, ventricelli, prefutto, agro, e pepe. Meneftra di melone roffo, ripiena con graffo, cafcio, & oua. Vacca bollea, feruita con falza verde. Pasticcione di ficetole , lattaroli, presutto, oua, & offomafiro. Menestra di farro, ripiena di cascio, e rosso d'oua, Lattaroli imborracciati aroftiti ferniti con fapor agro-

Frutti.

D Rouole di Campagna nette con frondi fotto Percoche in addobbo à fette con greco. Pera giacciole ancuate con frondi fotto-Spogne di finocchi monde, & ancuate. Vua moscarella aneuata con frondi fotto-Barattoli di radiche di lingua bouina firopata. Lunedi 4. d' AgoRo.

Freddo.

F Ichi gentili, mondi , e couerti di neue: Verrinia firopata, guarnita di cetronata, e molcardini. Gigotto di vitella guarnito con cime di finocchi, e limoncello. Palliccione di pollaftri con falami, e pepe-Vua anfolica con frondi forto, & ancuara. Galline falpimentate, guarnite di menta, e cettonata. Caldo.

1) ledi di vitella flufati con agrefia, pepe, & herbetie, Menestra di torza, cocozza, & scarola guarnita con falami. Caponi bolliti , feruiti con limoncello piecolo. Pizza di natte, ona, zuccaro, sfogliata alla Romana. Semola ripiena con proucla, e roisi d'oua. Gallorti d'India aroftiti, feruiti con falza reale.

Frutti.

Ozzarelle di Capua fresche, stufate con pepe, Pera caravelle con frondi forto, & ancuate. Meione aneuaco à fette con frondi fotto . Pizza di lazzarole firopate, guarnita di zuccaro. Poma di Marano bianche, & aneuate. Spogne di finocchi nette, & ancuate.

De Corteggiani.

109

Martedi y. d' Agofto. Freddo.

Runa de frati aneuate con frondi fotto, (dini. Salciccioni di Lobardia à fette guarniti di limone, e moscar-Ricotta di capra con zuccaro, e fiori fopra. Gallo d'India alla Portughefa, guarnito di limone, e fusticelli. Acerello di piedi di cafirato guarnito di pepe, e limoncello. Meloni cognoli di ponte à felice couerti di neue.

Caldo.

Egato divitella fritto feruito con agro, e pepe. Oglietta alla Spagnola con falami, cafeio, e galline Paftone all'Inglese ripieno di vitella, e cose firopate. Tefta di vitella ftufata con pruna, pera, & spetie Tagliarelli flufati con prouola, e mozzarelle. Ficetole aroftite con lardelli, e moltica di pane. Frutti-

Arzolini veechi netti foartiti con frondi fotto. Percoca di Procida anenate con frondi fotto. Nocelle verdi, monde feruite con acqua di neue. Spogne di finocchi aneuate con frondi totto. Vua moscarella della costa di possipo aneuatante in Paffetelle di zuccaro guarnite di fiori fopra.

Mercordi 6. d'Agosso-

Freddo. Etrangole agre dolci firopate con zuccaro fopra.

Latte quagliato di pecora con zuccaro fopra. Plattiglio di pesce salmone guarnito di limone. Paftone di cernia con falami dentro, e fiori fopra. Tortanetti d'oua, prouola, e zuccaro, guarnito di fiori. Melone di pane roffo aneuato con frondi fotto..

Caldo.

Va cecate, con cascio, herbe, spetie, e manteca. Menefira di cocozza lunga con calcio, oua, e pepei Linguati fritti guarniti di limoncello, pepe, & agrefia . Polpettone di mollica, oua, prouola, pepe, & herbette. Tefta di cernia flufara con pruna, paffole, e pignoli-Ventreica di tonno aroffita con fapore agre dolce. Frutti.

Asciocauallo del foio netto, & vecchio spartito. Infalata di lattuca inconocchiata, e bianca. Poma di Sorrento aneuate con frondi fotto . Frittigli di ricotte, e natte, guarniti di auccaro, e fiori. Spogne di finocchi ancuate con frondi fotto. Vua moscarella con frondi fotto couerta di neue.

Giouedi y. d' Agofto. Freddo.

A Antechiglia lauorata, guarnita di zuccaro, & oro. Pruna d'India aneuate con frondi forto. Sopressata di Nela guarnita di limone , anesi, confetti. Pastone di zizza di vacca con salami dentro. Piedi di vitella indorati guarniti di zuccaro, e cannella; Melone della Cerrà roffo à fette aneuate. Caldo. . o Int

Nimelle. & lattaroli in inppetta con fapore agro. Meneftra di percoca, con falami, cascio, & ossomastro. Pollanche bollite, seruite con limoncello picciolo. Pasticciotti fritti ripieni di cose siroppate, & natte. Fongi di Genoua ftufati con cafcio, & falami-Pollafiri aroftiti guarniti di limoncello, e pepe.

Prutti. C Afcio cavallo di Sicilia mofeio con frondi fotto. Nociperfiche roffe aneuate con frondi fotto. Pera giacciole di Somma couerte di neue. Mela roffe ancuate con frondi di vite fotto. Castagnette di zuccaro, guarnite di fiori-Spogne di finocchi aneuate con frondi fotto. Venerdi 8. d' Agofto.

Freddo.

B Arattoli di limoncelli piccioli fisoppati con fue cime? Pieza bianca di ricotte, oua, zuccaro, guarnita di fiori. Plattiglio di ragolta guarnito di limoncello, pepe fopra; Ricci di mare l'un dentro l'altro ripieni del lor frutto. Melone d'Auerfa con frondi fotto couerto di neue

T Affa d'ous alla franzesa flusate con manteca... Meneftra di cicoria fofritta afciutta con pepe fopra. Spinolette fritte gnarnite di limoncello piccolo , pepe. Frittata, ripiena con prouola, natte, e zuccaro. Suppa, di tonninole guarnita di cannoliechi mondi. Capitone aroffito , fernito di fapore agro dolce. Frutti.

Afcio d'Apruzzo, sparrito per mezzo. Sponnoli di mare, ferniti con pepe, & agro fopra. Percoca di Arienzo monde con tazzette di vino. Caneftrellette alla Genouela di farina, zuccaro,e manteca? Vua mofcarella della Cofta di Pofilipo aneuata. Pera reali con frondi fotto couerte di neue.

pruna

De Corteggiani.

Sabbato 9. d'Agofto .
Fred 10.

P Runa di frati ancuate con frondi di nice fotto.

Paltariglio di traranello, guarnito con limoncello, e pepe
Borarghe guarnite con oglio, pepe, et agro;
Paltone di trotte di Piedimonte, guarnito di fori.
Pera fropate, guarnite di fuficelli, e auccaro.
Dentici lalpimentati guarniti di limoncello, pepe, e amenta.
Caldo.

Secce Rufate con paffoliui, pignoli, & pepeSuppetta di talli di finocchi guarnia di tarantello.
Calamaretti firti guarniti di limoncello piccolo, e pepeScorfani bolliti ripieni di pera, pignoli, e prunaMaccaroni di puglia feruiti con li la verde,
Triglie arofitte con fapore agro dolce, e limoncello,
Pratti.

I Níalata di molignane , guarnita di cappari.
Strufoli in monte , guarnit con succaro di panetto.
Melone bianco à ferte territe, 8¢ aneuare.
Spogne di finocchi con fronde fotto couerte di neue.
Oliue nere di Gerari guarnite con limone.
Barattoli di gelo di cotogni con gramaglietti.
Domenita 10. di Aggho.

Freddo.

Apo di latte doppio guarnito con zuccaro. Fichi con frondi jotto couerti di neue. Filetto di porco guarnito di limoncello, & anclini. Paflone di papparelli con prefutto, & spetie. Gigotto di vitella guarnito di limoncello. e finocchi. Melone d'Auersa a fette, e conerto di neue.

Caldo.

A Cretlo di prefutto frittecon fette di pane, e pepe.
Menestra di pera, guarnita con gallina, e salami.
Patriccione di ficetole, regatelli, e fong di Genoua.
Platriglio di natte, bilicotti di Spagoa, e rollo diona.
Maccaconi fetaldati, findati con mozzatelli, e borodo grassio.
Filetto di vitella arossino guarnito di limoncelle, e pepe.

Frutti.

P Rouole della Cerra vecchie monde con frondi fotto.
Percoca della Cofta di Pofitipo ancuate.
Nocelle monde aneuate con frondi fotto
Pafletelle di Monache fritte, guarnite con zuccaro.
Vua moicarella di Pietra bianca ancuate a.
Segone di finocchi monde aneuate con loudi.

bui.

Lunedi 11. d'Agosto.

P Runa d'India ancuare con frondi forto-Lingua da buffalo bollita, guarnita con limone. Galline falpimentate, guarnite di limone, cetronata, e pepe. Paficcione di vitella, e pollatiri a monte violato. Vua mofezzila con fue frondi forto, 82 ancuara: Bianco magnare in pezis, guarnito con percopata;

I Mpanata di vitella lattante con falami, & (petie.

I Menefità di cocozza ripiena con cafeio, oua, e vitella.

Paparellà fidati ripieni diagrefla, pruna, pera, e pepe.

Piedi di vitella indorati con fene di pane, zuccaro, e cannella.

Lafagne di monache flufate con prouola, e manteca.

Pollanche infagianza (e gratie con falza di pruna,

Frutt...

Afcio parmegiano à pezzl con frondi di cedro fotto.
Pera carmofine aneuare con fue frondi fotto.
Noci perfiche della coña di Pofilipo aneuare.
Cerafe Agoffine aneuare con frondi fotto, e fopra.
Pizza di percoca firopata, guarnita di cettonata.
Pomo bianche di Sorrento con frondi aneuare.

Martedi 12. d'Agofto. Freddo.

Cincara di vacca fecta con zuccaro.

Gioncara di vacca fecta con zuccaro fopra.

Verrinia guarnira con certonara, e i moncello.

Pizza bianea di ricorta, oun, e zuccaro guarnira di fiori.

Passone di vitella, guarniro con eime di limoncello.

Meloni cognoli di ponte à selice à sette, e couerti di neue;

Caldo.

Dolpettone di vitella flufato con mollica, oua, e prouola.
Oglia alla Spagnola con fiauchetto di vitella, e falami.
Panetti flufati ripieni di medolla, oua, e natte.
Tefa di vitella ripiena di coò agre, e pafolini.
Millefanti flufati con brodo graffo, e prouola.
Paparelli arofici ripieni al la pae(ana.

Frutti.

A fcio de for i nette spartito con frondi fotto."
Percoca monde à fette in adobbo con greco aneuate.
Nocelle mondi con frondi sotto, couerte di neue.
Pera carauelle aneuate con frondi sotto.
Voa moscarella della costa di Possipo aneuata.
Canestra di castagnette di zuccaro, con fiori.

II3

Mercordi 13. d' Agofo.

F lehi con frondi fotto, e couerti di neue.
Ancioue di Genous guarnice di Imoocello, e pepe.
Cafatelli d'oua, guccaro, prònola guarniti di fiori.
Tagliarelli di ricotta guarniti di guccaro, 8c aqua rofa.
Sonole falpimentate guaroire di limone, pepe, e menta.
Vua moferarella con frondi fotto couerta di neue.

Caldo.

Va eccate con calcio, berbette, pepe, & mantecal.

Menefica di cocozza trita ripiena di calcio, oua, e pepe.

Fragaglie fritte guarnite con agrefia, e pepe lopra,

Cannolicchi aperti flufati con oglio, e pepe.

Brodetto di erbette calcio, ona, mollica, e fpetie,

Aguglia arofitte, guarnite di limoncillo.

Pratti.

R Icotte de rafchi di Calabria netri con frondi fotto.

Infalara di falciolini con oglio, aceto, e pepe.

Nociperfiche di Marano conette di neue.

Pizza di pera firoppate, guarnita di fiori.

Poma della Coffa di Pofflipo couerte di neue.

Noci verdi monde, con aqua ancuara.

Giouedi 14. d' Agofto.

P Runa de frati aneuate con frondi fotto.

Mantechielia lantorata, guarnita con zuccaro, & oro,
Salciecione di Bologna, guarnito di limone, & anchoi.
Pallone di zuzza intra mezzato con prefutto, e pepe.
Capponi I alpimentati guarniti con frondi fotto.
Pollafiri in adobbo guarniti di imone elli, paffolini, e ciappari.
Caldo.

"Omacelle di fegato di vitella feruite con fugo d'agrefta."

Menefra di percock, guarnita cò offomaftro, cafcio, e falami
Vacca bollita, feruita con limoneello piccolo.

Pizza d'uta mofearella rofio d'ous, e mofaccioli.

Lafagne di Monache flutfue con proudu, e natte.

Ficetole arofitte guarnite con l'ardelli, 8c mollica di pane.

Prutti.

P Rouole fresche di Capoa con frondi di vite sotto.
Cerate tossolo Agostine con frondi sotto, & aneuate.
Percoca fane d'Anienzo con frondi sotto.
Spogne di finocchi con frondi sotto couette di neue.
Lazzarole rosse con irondi sotto couette di neue.
Satuola di pygoolata, e passa d'amendole.

Venerdi 15. d'Agofto.
Freddo.

L Atte quagliato con zuccaro fopra.

Fichi ottare meze monde, e couerte di neue.

Ricci di mare l'un dentro l'altro del loro feutto ripieni.

Pafto ne di trotte di pratto guarnito di cime di mortella.

Tortanetti di ricotta, oua, zuccaro, guarniti doua melciti.

Pera firoppate, guarnite di cedrilli, mofcardini, e auccaro:

O Va freiche da bere, feruite con ouere, e fale-Broccoletti fealdati feruiti con pre, egilo, 8c agro. Secce fitte guarnte di limoncello piccolo, 8c pepe. Nevole à modo di patticcioti con zuccarde. Molignare ripiene di cafero, e qua fperie, e cedropata. Ventrelea di tonno arofitra, feruita con pepe, 8c agro.

CAfcio di Circello netto fpartito con febadi fotto.

Infalara di lattuca d'Anellino brasca.

Pera i acciole bianche aneuace con frondi fotto.

Spogne di finocchi nette, aneuace con frondi fotto.

Calanonteti ei ricotta, e zuceracon guraniti di forti.

Noci verdi, monde, aneuace con frondi fotto, copra.

Sabbato 16, d' Agolfo.

Freddo.

Etrangole agre dolce firoppate con zuccaro sopra.
Raisceione d'anguille di pierra con trancello, e pepe sopraPaitecione d'anguille di pierra con trancello, e pepeCefali di mare salpimentati guarniti di limone, e pepeAmito guarnito di pigaoli, & recropataVua moscarella accuta guarnita di sorii

Caldo.

S Corfanetti ripieni d'agrefta, pruva, e passolioi.

Calamari firtir guarnit di limoncello, e pepe.

Testa di cerria studita guarnita con frutti di mate.

Taralii alla Nepolitana ripieni d'olive aregano, e pepe.

Salpe freiche arolitte con l'apore aggio fopta.

Frutti.

I Malata reale di eutre mefeolanze, e falami-Peteora della Costa di Possibpo nette, se ancuate, Pizza di cotogne siroppate, guarnite di auccaro. Oliuc di Gaera guarnite di limone, e pepe. Lazzarole di Somma con frondi sotto, se ancuate. Spogne di sinocchi con frondi sotto, se ancuate.

Domenica 17. di d' Agofto. Freddo.

Fichi ortate meze monde con frondi fotto.

Ficetole in adobbo, guaroite dilimone, paísoli, e pepe.
Fafone d capone, fatto in modo d'Aquila guarnito di fiori.

Melone di pane della Cerra aneura con frondi fotto.

R. cotte di palma con zuccaro, & fiori fopta.

Caldo.

P tartiglio di lattaroli, & ceruelli di vitella:

Petro di vitella bollio feruito con falcio, prefutto, e boccolaro.

Petro di vitella bollio feruito con falca werde.

Pollafiri fpezzati, flufati, ripieni di cafcio, ova, e fpetie.

Sappa di galline, ripiene di cafcio, ova, & ferbette.

Aggianotti aroftti, ferniti con falca di crugnali.

Pratti.

M Arzolini vecchi fpartiti con frondi di cedro fotto.

Vua molcarella, con fue frondi (otto, & ancuata.

Pizza di bocca di Dama guarnita con zuccaro, e fiori.

Pera carauelle con fue frondi, & ancuate.

Spogne di finocchi mondese couerce di neue.

Lunedi 18. d'Agosto. Freddo.

P Lateiglio di natte fresche guarnito con zuccaro di panetto-Fichi mondi con frondi fotto couerte di neue. Presutto Rellato, guarnito di limone, e moscardini. Pastone di vitella con salami guarnito con cime di mortella. Acctello di piedi di vitella, guarnito con mena, e limoncello. Cognoli di ponte à schee de lette, e couerte di neue.

Caldo.

'A Nripafto di fegato con cepollette, e pepe flufato.

Menefira di percoca; guarnia con pollonche, e falami?

Pani fipieni di natte, citronata; animelle, e zuccaro.

Plattiglio di lattaroli à fette con pane indorato.

Maccaroni di puglia flufati, con protola, e mozzatelle.

Paparelli arofiti ripieni con fuoi fegati, e spetie.

Prutti.

Afcio Parmegiano in pezzi con frondi fotto.

Nocliperfiche di Sorriento con frondi fotto.

Pera iacciole con fue frondi fotto, & aneuare.

Crognali con frondi fotto, & aneuari.

Spegne di finocchi monde con fue frondi fotto.

Statola tonda d'amendole, fufficelli, e confetti.

pruna

Martedi 19. d' Agofto. Freddo.

Runa de frati con frondi fotto, e couerte di neue. Verriria à fette, guarnita con limone, & ancfini. Galline falpimentate in cafe a guarnite di cedronata,e limoncello Vua mofcatella con fue frondi fotto, couerta di neue. Pera firoppate, guarnite di cedrilli , & zuccaro fopra. Gigotto di gallo d' India, guarnito di pepe, & limoncello. Caldo.

Rostara di propola, presatto, cedronata, natte, & zuccaro." Meneftra di melone ripiena guarnita co cafcio, oua e falami Vacca bollita fernita con falza verde. Teffa di virella Aufata ripiena di cole firoppate. Suppa di bifeotti di Spagna con galline ripiene & cafcio. Filetto di vitella arostito guarnito di siogli fritti. Frutti.

Rouole dello Garigliano, mosce con frondi sotto. Lazzarole bianche anguate con frondi fotto. Melone di pane della Cerra à ferte couerto di neuc. Poma di Mojano bianche apertore anguate. Noci monde, e verdi con aqua ancuata.

Mercordi 20. d' Agofto. Freddo ..

Etrangole agre dolci monde firoppate con zuccaro. Goncara di vacca freica fernita con zuecaro fopra. Triglie in fcapece guarnite di limoncello, e paffelini. Plactiglio di carantello firoppato guarnuo di cocozzata. Tracine falpimentate, guarnite di limone, menta, e pepe. Pizza di ricotta, o na, zuccaro guarnita di fiori.

Caldo .

Va buttate all'aqua, feruite con fugo d'agrefta. Menefira di cocozza tritta con caicio, oua, e pepe. Triglie fritte guarnite di limoncello piccolo, e pepe fopra. Lucerne finfate ripiene di paffole, agrefia, e pruna. Plattiglio d'oua fritte con fette di pane, e zuccaro, e cannella. Linguati imbotrecciati alla Spagnola con herbettese ípetic.

Fratts.

Ponnoli arofliti feruiti con pepe, & agro fopra. ? Mozzarelle d'Aueria freiche flufate feruite con pepe, Melone di pane apenato, coverto di frondi. Percora d'Arienzo monde, & lauate con Greco. Pizza di pera firoppate, guarnita con zoccaro. Nocelle verdi monde con aqua ancuata.

Bizaco

Gioucis 21. d' Agofto.

Fredio.

Blancomagnare in pezzi guarnico di perconata, e auceato.
Satencione di Bolegni guarnico di imoncello piccolo.
Pattone di quarlie e in falami, guarnico di finone, e mozzarelle.
Pla righi o di finentero ripriro guarnico di limone.
Melone d'Aueria a fette couerto di neue.
Caldo.

P Afficcione di ficettole, lattaroli, piccioni, e fongi.

Picdi di vicella indorati, con fette di pane guartuti.

Papparelli flufati ripieni di pera, agrefia, pruna: e pepe.

Macefira di farro con cafcio, oua, e brodu grafio.

Pollafiri arofiti, feruiri con immoncello piccolo.

Prutti.

Pezz di cafcio di Cerreto, nette con frondi fotto.
Perfiche di Poflippo con frondi fotto, & ancuate.
Perfiche di Poflippo con frondi fotto, & ancuate.
Lazzarole roffe con frondi fotto couerte di reue.
Pezza di cedronata, guarnita con zuccato, e fiori.
Spogne di finocchi nette con fue frondi ancuate.

Venerdi 22. d'Agofta. Fredda.

M Antechiglia lauorata guarnita di zuccaro, & oro. Prona roffe con frondi fotto, & couetre di neue. Alici falare otte guarnite di limoncello piccolo, & pepe. Caffatelli di ricotra, oua, zuccaro, e guarniti di fiotti. Trotte di prato falpimentate, guarnite di limono: menta, e pepei. Ricci di marel y u denno l'altro rojpieni di foro trutti.

Va freiche da bere feruite con fue ouere, e fale.

Meneitra di eccoria lofirita con tariantelle, e fipette.

Aguglie fritte guarnite con limonorello piccolo, e pepe.

Pant ripieni di natte, e cofe firoppate flutati con latte.

Brodetto di catico, o usa, mollica, prouda, & heibette.

Ventrefea di tonno con fapere agro dolce arofitta.

Prutti.

Afcio di fiore netto con frondi di cedro fotto.
Perrocche groffe con frondi fotto, de aneuate,
Crugall fecti con frondi fotto, de aneuate,
Melone d'Auerfa a kette con frondi totto, aneuato,
Stogliatelle alla Milanele frute con zuecaro fopra.
Noci verdi monde con aqua aneuata.

Lucerna

118

Sabbato 23. d' Agofto: Freddo.

Atantello difalsato guarrico con limone, e pepe.

Pañone di cefalo di mare, guarotto con cime di mortella.

Plattiglio d'oua di tonno, guarntto con aceto, oglio, e pepe.

Vua mufearella con fue frondi fotto. & anenata.

Ragofie falpimentate monde del foro corpo.

Amito guarnico di pignoli, cedronata, e zuccaro.

S Corfanetti in teame, ripieni di cole agrette.
Maneltra di torai con finocchi fecchi, rglio, e pepe.
Sarde firire, guarnite con Imoneello pieccolo, epepe.
Suppi di rimainole, guarnite con i pece, e canolicchi.
Vermicelli Scilliani, termi con falza verde.

Suppa di commole, guarn te con spece, e canolicchi. Vermicelli Siciliani, seruiti con salza verde. Spinole arofite con sapore agretto guarnite di limone. Prutti.

Ostrache di Taranto arofitre con pepe, & agro fopra.

Infalaz di tutte forti di metcolanze con oliuce cofe firopate
Peta giacciole con fue frondi fotto, & aneuate.
Pizza di precoca, zuccato, e cetronata guarnita con fiori.
Poma bianche della cofta di pofili ppo con frondi fotto.
Spogae di finocchi nette con fue frondi, & aneuate.

Domenica 24. d' Agofto. Freddo.

Etrangole agre dolei, monde firoppate con zuccaro.

Fiorira di capra guarnita con zuccaro fopra.

Sopreisata à fette guarnita di limone, e mofeardini.

Teña di vitella falp-mentata, guarnita do limonecllo.

Gigotto di gallo d'inda, guarnito di poppe, limone, e pepe.

Melone di pane à fette con frondi (otto, & aneuate.

Toreino di pollafti, e prefutto, guarnito di ficeole, e pepe.

Menefira di pera guarnita con cafcio, prefutto, e boccolaro.

Vitella bollita, ferrita con limoncello picciolo.

Cob. glietti ripieni di percoca, zuccaro, natte, e cofe firoppate.

Laganelle fidrace con cafcio, prouola, zuccaro, e cannella.

Capretto di latte arofino, fernito con faiza di lazzarole.

Frutti.

M Arzolini di Fiorenza freschi sparniti per mezo, Percoca con frondi sotto, & aneuate, Lazzarole con frondi di vite sotto, & aneuate, Nocelle monde con frondi sotto, couerte di neue. Noci persiche di collina con frondi sotto, & aneuate. Baratoli di cotognata con gramaglietti attorne.

binus

119

Lunedi 25. d'Agofto. Freddo.

P Runa de frati con frondi fotto conerte di neue.

Paficto di porco falto à fette, guarnico di limone, & anefini,
Paficne di paparelli con falami, guarnico di rofomarino.

Tagliarelli di ricotta guarniti con auccaro, & aquarofaVua mofcarella con fue frondi fotto, & aneuata.

Plattiglio di zizza con falta di pereoca fopra.

Caldo.

A Nripaño di virella fuñato con agreña, espetieMenestra di cepolla ripiena con cascio.oua, virella, e salamiPattoga all' inglesa indorato ripieno di virella, e cose firopate.
Plattiglio di natte, con biscotti di zucazo, e cedonota flusto.
Maccaroni (caldati con prouola, e brodo grafio flusati.
Lacerto di vitella arostico, ripieno di cole agrette.

Frutti.

Ascio cauallo d'Apruzzo vecchio spartito con frondi fotto.
Pera coscie di donna con frondi sotto, & anenate.
Sorbe agostine con frondi sotto, & aqua aneuara.
Sopone di finocchi aneuare con frondi sotto.
Noci monde con frondi sotto, & aqua aneuara.
Scatola di passa di Genoua di vari i lanori.

Marteda 26. d' Agosto.

Freddo.

I Ichi otrate monde con frondi couerte di neue.
L'iogna di bufolo bollta a fette guarnita di limone.
Paflone di vitella 4 meza luna guarnito di mortelle fopra

Paflore di vitella à meza luna guarnito di mortelle (opra, Acctello di quaglle, guarnito di imoncello, menta, e pepe. Percoca ficoppate guarnite di tagliarini, frutti, e zuccaro. Bianco magnare, guarnito di cederonata pignoli, oro, e zuccaro. Caldo.

L Attaroli indorati confette di pane, uncarro, e cannella.

Menefita di cocozza ripiena di cafto, cua, e vitella.

Spalla di caftrato bollita ferutra con falza verde.

Pallicciotti fritti ripieni di latte, marteca e guecaro.

Fongi di Senoua ripieni di calcio, pollanche, e fpette.

Papparelli arofitti, ripieni di pera agreffa e paffoli.

Frutti.

Afcio di Calabria netto, partito con frondi fotto-Perceca mende in adribo con Greco di Somma. La zarole b anche di Giupgi ano ceure: ed incue. Vua mofcare l'a confrondi to to, & al euala: Paftettelle di succa o, & cedronara guarnite con fiorispogne di finocchi nette con lue frondi fotto.

Lucerna

110

Mersordi 27. d' Agoso.

Atte quagliato di perora feruito con aucesto fopra.

Pafficcione d'anguille coperte di tarantello.herbette, e spetie
Dentici salpimentari, guarnici di lumone, menta, e pepe.
Pera siroppate guarnite con aucesto, e moscardini.
Melone di Ponte à Seltee bianco ancuato.
Reci di mare netti rippien i Vuo delli frutti dell'altro.

Caldo.

Va buttate all'aqua, feruite con figo d'agrefia fopra.

Menefita di broccotì guarnita di tarantello, e pepe fopra.

Fragaglie versai fritte, guarnite con agrefia.

Tortana s'ioglatato ripiono di latticini, e cofe firoppare,
Rauinle di prounla; risotta, bietta, zuccaro, e cannella.
Calamari ripienti dicole agrette, e dell'iffeff, arofitti.

Prutti.

I Malata di fafolini, con olisse, pece, e cappari.
Carnumi arofitri aperti, fertuti con agro, e pepe.
Rafchi di Calabria netti fpartiti con frondi fotto.
Nociperfiche di Capo di Monte coperte di neue.
Sfogl arelle di sfoglio, ripiene di cofe dolci, e auccaro.
Nocelle monde fopra frondi con aqua aneu ace.

Grouedi 28. d'Agosto.

P Lattiglio di natte lattanti, guarnite con zuccaro fopra, Prefuro damafenea ancuate con frondi di vite fotto. Prefuro d' Apruzzo bollio con Vino guarnito di garofani. Pafone di gallo d' India, guarnito di inficelli. Melone roffo à fette con frondi di cedo fotto. Piccioni difoffati in adobbo guarniti di cappari, e spetie. Caldo.

Omacelle di fegato di viella feruite con fapore agro dolce.

Oglia alla Spagoola in cafeia guarnita di tutti falami.

Lapanata di zizza di vacca tramezzata di lattaroli.
Ingrattinata di pollanche spezzate con agro, e zuccato,
Platteglio di predi di vitella indorati con fette di pane.
Ficetole arolite tramezzate con fette di lardo, e mollica;

Prutti.

P Rouole d'Buoli freiche con frondi di cedro fotto. Poma di Marano bianche con frondi fotto an' uate. Vua mo'carella & corniola di Sorreno couerra di neue. Pera carmofine ancuate con fue frondi fotto. Pisza di bocca di dama guaronia di fiori, e garofali. Spogne di finocchi con frondi fotto, & ancuate.

De Corteggiani.

Venerdi 29. d' Agofto.

Freddy.

Plattiglio di ragofie, guaranto con limoncello, e peper Paflone di lpinole, guaranto con limoncello, e peper Paflone di lpinole, guaranto con cime di mortella.

Ricotta di capra guaranto con cime di mortella.

Tracine falpimentate guarante di limoncello, pepe, e menta.

Vua molcarella con frondi fotto, e fopra aneusta.

Galdo.

Va freiche fatte in aqua feruite con fugo d'agrefta.

Moneftra di (carola loficita con oglio, fioocchi, e pepe.
Fragallie fritte, guarnite con agrefta, e pepe fopra.
Pan ripieni d'ona, natte, manteca, cedronata, e zuccaro.
Maccaroni di Puglia flufati con prouola freica.
Triglie arofitte, guarnite di limone, e pepe fopra.

Frutti.

Afcio vecchio di Cercello netto [paritio con frondi.
Pera giacciole ancuae con frondi di vite fotto.
Carc'hrellette alla Gennefa di manetez, zucasto, & aquaro[a.
Poma bianche con frondi fotto, e [roto coperte di neue.
Spogne di finocchi monde con frondi fotto, e [opera.
Scatola di meca amendole, e conferti [lici.].

Sabbato 30. d'Agofto. Preddo.

Pauna maffimiane aneu ate con frondi fetto, e fopra.
Alici falate nette, guarnite con arigano, oglio, acteo, e pepe.
Plattiglio di botarphe guarnite con pepe, & agro.
Scorfani rolli falpimentati, guarniti di limone, oglio, & acteo.
Triglie in adobbo guarnite di cappari, e limoncello.
Amito guarnite di cedennata, oto, e zuecato di panetto.

Caldo.

P Aflone di dentici con passoli, pignoli, pepe, & agresta.

Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe sopra.

Molingiane fritte feruite con salza verde sopra.

Molingiane fritte feruite con salza verde sopra.

Taralli alla Napolirana stusti con oline, e pepe.

Aurate arosine service con spore agro dolce.

Prutti.

Néalata mifcha con fori cappati, oliue, e cepolle,
Nocelle monelle monde feruire 65 agus ancuata; e frondi fotto
Percoca monde in adobbo lauare con Greco di Somma.
Spogne di innocchi monde ancuate con frondi fotto.
Pera mofcarelliore feche con frondi fotto, e fopra, ancuate.
Barattoli d'amarche finospate fopra garanti di opro.

Domenica 31. d' Agofto. Freddo.

C Etrangola agre dole i un monte firoppate con zucearo.

Verinia firoppata, guarnita di Immorello, e moleardini.
Pafone di capone fatto ad aquila guarnito di mortella.
Gigotto di gallo d'India, guarnito di gogne di fisocchi.
Vua cormola con frondi ietto cuerra di neue.
Caldo.

Foctole aroffite intramezzate con fette di prefutto.

Reneilta di cocezza ripiena di vitella, caio, oua, espeties.

Caponi bolliu con prefutto, seruti con dizaza verde.

Pizza d'una mofearella medollo, rosso di quase zuccetto.

Li riggne bolliu con laret subtre con protola, zuccaro e canella.

Pollanche infastanate aroftite serute con salza reale.

Afo cauallo d'Apruzzo, fpartito con frondi fotto.

Nocipetifichi di Sorriento con frondi fotto, & ancuate.
Spogne di finocchi nette ancuate con frondi fotto.
Melone bianco di pane a fette couerto di neue, e fiori.
Pera maltro Antono con lue frondi fotto, e lopra ancuate.
Barattoli di radica di lingua bonina firoppati.

LV N B D I 1. D I SETTEMBRE

M Ancchiglia lauorato, guarnita d'oro, e zuecaro.

Parhe beggiorti con frondi fotto couerti di neue.

Fianchetto di vitella ripieno di esio, oua, & herbette.

Fizza di lazzarole firoppare, guarnita di zuecaro, e fiori.

Acctello di quaglie guarnito di limoneclio piecolo, e pepe.

Melone di pane roflo a fette con frondi fotto aneuato.

C Aionza di vitella flufata con cafeio graffo, e spetie,
Menestra di pera ripiena di salami, galline, e cascio.
Pastone alla Romana di ficetole, precioni, e vitella.
Plattiglio di nizza inderrato con tette di pane.
Maccaroni di Puglia stutici con provola, e mazzolino.
Filetto di vitella lattane arostico, guarnito di limoneello.
Pritti.

Ozzarelle freiche di Capna con frondi di felici fotto.
Lazzarole con frondi lopra, e fotto couerte di neue,
Percoca in adobbo con falanghina aneuara.
Noci verdi monde con frondi forto couerte di neue.
Statole d'amendole con confetti reta, piñachip, e zuccato.
Sgogne di finocchi nette con frondi fotto couerte di neue.

Natte

Martedi 2. di Settembre.

N Atte launtate guarnite con oro, & zucero fopra.

Pruna damafeine con fue frondi fotto conerte di neue.

Moradelle bollite guarnite di limoneelle lauotate.

G gotto di gallo d' India, guarnito di fipogne, menta, e pepe.

Patitecione di quagglie con spette, e falsami dentro.

Cotogne firoppate; guarnite di fulficelli, zuccaro, e moscardini.

Diedi di vitella flufati con agrefia, pera, e spetie.
Menestra di fearola, guarnta con falami, e casio.
Capponi bolli feruti con moncello piccolo, e pepe.
Papparelli flufati ripieni di crognali, lazzarole, e spetie.
Fongi di Genoua con pollanche, easicio, e falami.
Filerro di vuella arolliro guarniro con imoncello.

Frutti.

A feio di Cerrito in pezzi netti (paritto con frondi fotto.

Melone bianco à fette lauorato couerto di neue.
Poma di capo di monte con frondi fotto aneuate.
Pizza di bocca di dama guarnita eon zuccaro, e fori.
Sorba eneuate con frondi di vite, fotto, e fopra.
Noci verdi monde, fopra frondi con aqua aneuate.

Mercordi 3. di Settemberé.

Freddo.

E la borgeforte monde con frondi forto ancuste. Triantello difalzato bollito, guarnico con imone: Ricotra frefea di capra guarnita di zuccaro, e fiori. Cafciatelli di pronola, oua, succaro, & aqua rofa. Pefce capone falpimentato, guarnito di limone, e pepe. Vua infolica della Coffa di Poffippo aucuata.

Caldo.

Va buttate all'aqua feruite con fugo d'agrefla.

Mene fira di cocozza ripiena di calcio, oua, 8c herbette,

Triglie fritte guarnite con limoneello pieccelo, e prec.

Pani fufati ripieni di oatte, manteca, e paffa reale.

Neuole di ona, con manteca, pueccaro, e cannella fopra.

Cefali di mare arofilte, guarniti di limoneello, e pepe.

Frutti.

C Afeio cau allo de lo Foio veer hio foarnio con froadi (orto.
Inialara di fearole, guaroita d'oliue, e cappani.
Noci perifiche di Marano con frondi into ancuare.
Spogne di Ienochi monde con frondi fotto adeutre.
Lazararole bianche con frondi fotto conerte di neue.
Scatola di coconzata, e piguolata, e pafla di Genora.
Eichi

Fichi

Giouedi 4 di Settembre.

F. Ichi ottati feelti mondi con frondi fotto ancuati?
Sopreflata guarnita con mofeardini, & limone.
Pafone di gaudini con prefutto, verinia, & feete.
Plattiglio di piccioni in adobbo guarnito con paffarini, e pignoli
Pera firepoate guarnite con fufficelli, e zuccaro fopra.
Banco maggare guarnicoldi zuccaro, cittonata, & oro.

Galdo.

Fleetole arostite con suoi lardi, & mollica di pane sopra.

Ogietta alla spagnola guarnica di tutte sorti di salami.

Petto di vitella bollito, servito con siala verde.

Plattiglio di piedi di vitella indorati con sette di pane sotto.

Maccazoni celadati sifusti, con mozzare lle, e brodo grasso.

Gallotti d'India arostiti guarasti di frittigli intorno.

Prutti.

Afeiocavallo di Polino netro fipa tito con frondi fotto.

Pera buoncriffiane con frondi fotto, coperte di neue.

Para di cocognata guarine di fiori, e zuecaro fopiasogne di finocchi netti con fue frondi fotto antuate.

Noci perfiche con frondi fotto, & coperte di neue.

Sacola rotonda d anfis, fencochi, & moferadini confetti.

Venerdi y. di Settembre.

Preddo.

P. Lattiglio di natte, & certonata, trità con uncerto fopra
P. Hone di trotte guarnito di cime di mortella, & oro.
Alice fricche falpimentate guarnite di pepe, limobe, e menta:
Tagliarini di ricotta guarnito di pere fopra.
Strachi fritti fatti in alobbo guarniti con pignoli.
Vua anfolica con frondi fotto, & coperta di neue.

Caldo.

O Va cesate ripiene con cafeio vecchio, manteca, e pepe.
Menefita di tora Nipolitane con pepe fopra.
Triglie fittre, guarnite di himonello piccolo, e pepe.
Pizza sfogliata di natte, e zutearo, & aquarola,
Rauloid di ricotta, our con zuccaro, e cannella fopra.
Dentici arofitti con fueco agrodolee, & pepe fopra.
Prutt., vi

Recotta di Calabria netta con frondi di cedro fotto.
Petcoca ficele con frondi fotto, e (opra ancuate.)
Petcoca fecle con frondi fotto, e (opra ancuate.)
Oliuc di Terranoua bianche, frente con aceto, oglio, e pepe.
Caneftrelletti alla Genouefa guarariti con moferarini, e zuccaro.
Spogne di finocchi monde con frondi lotto ancuate.

Sabbato

Sabbato 6: di Settembre.

P Runa à fiafeherello con frondi fotto coperte di neuc. Bocarghe guarnite con limonello piccolo; e pete, Fellome di mare ottato guarnito con fue boracine. Patione d'ombrina, guarnito con cime di rofinarino. Cognola di fotte e fellete d'etter coperta fi neuc. Torci musio di bifeoreo, cappario cine, alicia, e fioria.

Annolitechi sperti con oglio, eper, & agra fopraMeneffra di borccolini, feruin can agra, pepe so oglio,
Alici frinte feruite con aceto, pepe, & moño cotto.
Coppo di farde, maccaroni, tarantello, cetronata e spetie,
Moliganar ripiene con aregano, pignoli, e spetie.
Spinole arofitie feruite e so sapore agro, delec-

Caldo.

The Effa di vicella mongana, guarnita di lazzarole, e pruna, la mendra di pera ripiena con gallina, e ialami, particione di regaselli, preciona, vitella, e feette.

Plattiglio di nazze, latzaroli bifeotti di Spagna, e succazo.
Tagliarelli Siciliani flutati con cafcio, e pronola.
Quaglie di parapiero aroftice con mollica di pane.

Afci caualli de Sicilia con frondi di cedro forco.

Percoca di Sirierinto con frondi forco accuate, si
Me lone raffio à fette coperto di neuce, pri i sa porti.
Spogne di finocchi monde copesse di pene, pri i sa porti.
Botarghe di panta di amendole guarnire di forto.
Noci verdi monde nette con aqua ascuato nen il conse

Fruttt.

Lunedi 8. di Settembre.

Freddo.

Apo di latte di Sorrento guarnito di zuccaro. Noci firopipate guarnite di zuccaro fopra-Pruna damascine con frondi sotto coperte di neue. Filetto di porco guarnito di limone, & molcardinian Gall ne falpimentare in cafcia guarnite di cetronata. Melone di pane à fette coperto di neue, e frondi. Caldo.

Attaroli di vitella indorati con fette di pane, & agro.
Menefira di totza Napolitane con cascio, e salama. Spalla di caftraro bollita, fernita con falza verde. Paffone all' Ingiele nitrato ripieno di cole firopate. Semola ripiena con cascio, & brodo grasso. Pollanche aroftite guaffine di limoncello, e pepe.

Frutti.

C Alcio Parmeggiano in pezzi con frondi fotto. Vua moscarella con frondi forto, e sopra coperta di neuc. Lazzarole di Somma con frondi forto coperte di neue, Spogne di finoceni nette con francisfotto coperte di neuc. Scatola di molcardini, e verrilli, & conferti ricci. Marted 9. di Settembre.

Freddo.

Tchi albanegri mondi con frondi fotto,e neue fopra. Plattiglio di zizza di vacea bollita, guarnita di limone, e pepe. Paftone di piccioni con spetio, e falami dentro. Gigotto di filetto di vitella guarnito di limoncello, e pepe. B anco magnare incannellato guarnito di cettouata, e pignoli-Vua infolia con frondi fotto, e fopra neue.

Caldo.

D'Ollaftri ftofati tipieni d'agrefia, mela, e fpetie. Meneftra di melone ripiena d'out, cafcio, e spetie-Galline bollite fernite con falza di corngnali, e zuccaro. Pizza di percoca, cetronara, oua, cannella, e zuccaro. Gnocchetti Aufati con prouola, e calcio vecchio di Alcoli. Lattaroli di vitella imboracciati con canella, e garofani. Frutti.

Afchi di ricotta di Calabria netti con frondi fotto. Nociperfiche con frondi fotto; e coperte di neue. Melone di pane à feete aneuard con frondi forto, e fobra. Paftetelle reali ripiene di terronata, e zuecaro. Sorbe agoftine fcelte con frondi forto couerte di neue.

Pera ferpentine con frondi fotto, & ancuate.

platti-

127

Mercordino: di Settembre

P Hattiglio di natte guarnito con auccaro di panetto lopra, ,
Paftone di luzzi con lue fpette, guarnito di imone, de pepe,
Paftone di luzzi con lue fpette, guarnito di cime di mottella.
Melone di ponte à felte con frondi lotto coperto di neue.
Tracene la lipimentate, guarnite di limonacillo, e pepeInialata potrida con varue cole fitoppare.

Caldo.

T Azza di oua Franzele con latte, e succaro lopraAntipalto di polipielli ripiemi di agrefla, e pepeMeneflta di finocchi con fette di pane fotto.:
Alici fresche fritte, guarnite di iamonelli, & pepe sopra:
Oua fritte con fette di pane indorate, zuccaro, e cannella sopra
Dentici arossitu con sapore agro dolce guarniti.

Afcio di fiori netto (partito con frondi di cedro fotto.

Lazzarole rofie con frondi fotto, 8: fopra aneuate.

Oliue di Gaieta bianche feruite con himoneello, e pepe fopra.

Pizza di pera firoppate guarnita con auccaro, e fiori lopra.

Vua cornioli mofcarella coperta di neue, e frondi.

Giouedi 11. di Settembre.

Freddo.

Pauna à fiaschetello con frondi di vite fotto, e neue sopra:
Barattoli di limoneelli piccoli con tue frondi è firopate.
So presata guaratta di limone; e moscardini sopra.
Paŝticcione di quagssie, presutto, lardo, e sprie dentro.
Tigliarim di vicotta guarniti di zuccaro, se acquazolaVua maluasia della Costa con frondi sotto, ancuata sopra.
Caldo.

A Cerello di prefutto con paffoli, pignoli, aceto, & mostocotto, Menostra di cotogni guaront con boccolaro, & pettorina, Z zza di vacca lattante bollita, guaronta con limoncello, e pepe, Bocconetti fritti ripieni di hatte, zuccaro, medolla, e oua... Maccaroni (caldati fultati con brodo graffo, zuccaro, e cannella, Caponi arofitti ripieni ferritti con libra di crugnalli.

Prutts.

Aicio vecchio d'Apruzzo netro spartito con frondi sotto.

Spi gne di filorchi monde con fur frondi sotto de aneuare sopra,

spi gne di filorchi monde con fur frondi sotto, de aneuare.

Noti perfiche apertore con frondi di cedro sotto.

Passettelle di Monache fritte guarnite con aucearo, e fiori.

Poma bianche con frondi sotto, de coperte di neue sopra-

Venerdi 121 di Settembre.

Printalbanega mondi copeni di nenen e precipi di perio di ineccio allunon diffusiva guaranto con nepe. Pefec expone falpimentato con pepe, metra, e limonecillo nel 12 lizza bianca di recotte guaranta di fiori, e aucearo, & argento. Pera firoppare guarante d'ona mele, aucearo, & argento. Ricotta di capra frefea, guaranta con aucearo, fiori, & oro. Caldo.

Va buttire all'aqua feruire con fuco diagrefia fopra.

Monefire di cubii feruire con savancello, e pepe fopra.

Fragaglie fritre feruire consignefia, si pepee, i per i

Pratti.

Pratti.

Pratti.

Infalara di lattiche bianche inconocchiate con radici.
Ricci di mare I via dentro l'altro del frutto ripieni di Sorbe con frondi di finocchi fotto, di ancuate (prattice).

Perfiche apertore con frondi fotto, de ancuate (prattice).

Scatola di pruna, pera, e pafa di Genova.

Sabbato 13 di Settembre, Freddo.

C Brrangele agre dolei firoppate con zuccaro di paretto.
Tatantello difalzato guarnito di limoncello, & pepe.
Trotte falpimentate guarnite di munace pepe.
Pañone di veñtrefea di tonno con fue i petit dentro.
Melone di pane con frondi fotto, e fopia a nebato.
Iofalata di molignane arofitte , con arigano, oglio, e accto.
Caldo.

P Afficcione d'anguille, carantello, e (petie. Menefra d'icioria afciuta feruita con pepe. Grancifritti feruiti con limoncello piccola, e pepe. Triglie fritte con falsa di melapete, e modaccioli. Taralli Napolitoni flutai con o oliue, oglio, & pepe. Salpe freiche arofitte con agro dolce di oglio, & acito. Prutti.

S Ponnoil di mare arofliti feruiti con agro, e pepe. Fongi arofliti fertiti con pepe, fale, & agro. Vua moleatella arenata con frondi fotto, e fopta. Percora apertore di monte ancuate con frondi fotto. Pizza di corogni arofliti firoppati con zuccano, e canella, spogne di finorchi aette con fue frondi fotto ancuate.

pruna

Domenica 14.di Settembre. Freddo.

Runa damafcine con frondi fotto, & coperte di peue Presutto di Calabria guarnito con limoncello, & ancsini. Pastone à Croce di Malta di vitella guarnito di mortella. Plattiglio di piedi di vitella indorato con zuccaro, e cannella. Vua coda cauallo con frondi fopra, e coperca di neue. Bianco magnare à fette guarnito d'oro, & zuccaro,

Caldo.

Ntipasto di ceruelli indorati con fette di pane sotto. Menefira di cocozza ripiena di cascio, oua, vitella, e spetie. Vacca bollita fernita con limoncello, acqua, e fale. Pizza di percoca cetronata, offa maftre, & zuccaro. Zuppa reale di biscotti di puglia, natte, e prouola. Filetto di vitella arofitto, guarnito di limoncello, e pene. Frutti.

Afcio netto fpartito con frondi di cedro fotto. Melone di pane rosso à fette coperto con frondi, e di neue. Pera Sorrentine con frondi fotto, & aneuate. Noci verdi monde sopra frondi di vite con aqua aneuati. Lazzarole di Somma bianche coperte di neue. Baratoli di cotogne con gramaglietti di gelfomini intorno. Lunedi 15. di Settembre.

Freddo.

Antechiglia lauorata guarnita d'oro, e zuccaro di fopra. VI Fichi farnefi mondi netti coperri di neue. Verrinia firoppata guarnita di limoncello, e mofcardini. Testa di vitella salpimentata guarnita d'oua mesci, e cotognata. Vua infolia de Rifina con fue frondi fotto, 82 aneuate. Acetello d'estremità di polli guarnito di limoncello, e pepe.

D ledi di vitella stufati ripieni di passolini. Oglia alla Spagnola guarnita con polli, e tutti falami . Pasticciotti sfogliati fritti ripieni di lazzarole, e spetie. Paparelli stufaci repieni di lazzarole, pruna, e pepe. Meneftra di rifo ripiena con cascio, oua, zuccaro, e cannella. Gallo d' India arottito fervito con limoneello, e pene.

Frusti.

Afcio canallo dello Foio vecchio spartito con frondi fotto. Percoca monde in adobbo con vino Cirella anguato. Granati agro dolci seruiti con zuccaro di panetto. Sorbe con frondi di finocchi fotto, & aneuate. Pizza di mel'appie firoppate guarnità con zuccaro, e fiori. Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto. & anguate.

Martedi 16. di Settembre.

Freddo.

Flehi ottati mondi con frondi fotto copetti di nenesalcitecione a fere guarnite di l'moncello, e mo(cardini,
rafione di expone con falmi guarnite di eme di mottella.
Ricette frefehe guarnite di succaso, & fori lopra
Gigetto di Sallo d' India guarnite di moncello piccolo.
Meloni er guoli di ponte à lelice a fette copetti di frondi,e neue-

A Ntipaño di fegatelli, ge entrirelli con fette di pane fotto, Menefira di fearole con cafcio, prefutro, de vertinia.
Capone bollito con falza verde di moffacciolo.
Pañone all' luplefe di piccioni, e vitella latrante.
Fongi, e cocozza di Genoua repieni di tutti falami,
Pollafiri aroltin guarniti di imoncello piccolo, e pepe-

Mezondi 17.4.8.

Freddo.

Apo di latte guarnito con zuccaro di panetto fopra.
Prune à fisichetello con frondi fotto coperte di neue,
Ancioue di Genoua netre guarnite di imoncello, & pepe,
Torianetti d'oua, pronole, recorte, zuccaro, e fiori.
Scorfani falpimentate guarniti di menta limoncello, e pepe.
Ricci di mare l'vo denno l'altro ripeni.

Calda.

S Vppa di Incerne ripiene di pignoli, paffolini, e pepei Menefita di broccoletti (erunta con agro, e pepe lopra. Triglie fritte guarnite di limone ello lanorato, e pepe lopra. Nevole ripiene con natte, zuccaro, e cannella fopra. Anguille groffe felche aroftire con froud di Jauro, e molica. Mozzarelle di Capoa freiche funfate con aqua.

Frutti.

M Arzoliai netti spartiti con frondi di cetro sotto.

Perifiche aperrore con frondi sotto coperte di nete.
Pizza di dattili firopati guarinta di zucearo.
Spogne di sinocchi netre ancuare con frondi sotto.
Barattoli di erugnali fireppati con forni torno.

111

Gionedi 18. di Settembre.

Etrángole agre dolci monde, 8e firoppate con aucaro.

Lingua di bufala bolliza guaraita con limoncello.

Pañone di zizza di vacca tramezzata con prefutto.

Predi di vitella falpimentati con pepe fopra.

Melono bianco di pane con frondi fopra, 26 aneuato.

Bianco magnare in pezzi guarnito di cetronata, e zuccaro.

Galdo.

T Efta di vitella flutfata ripiena con lazzarole, & herbette. Menefira di corze Napolitane guarnita con falamiPetto di vitella fernito con falaz verde.
Torta di ceruelli di vitella..oua, zuccaro, e cannella.
Mille fanti finafati con brodo graffo, & prouola.
Quaglie aroftite fernite con molica, & limoncello piccolo.
Prutti.

A fejo cauallo di Sicilia con frondi di cedro fotto.

Pafecelle di Monache indobbo con vernotico di Nola,
Pafecelle di Monache indorate guarnie di fiori, e succaro.
Spogne di finocchi nette con frondi fotto, & ancuate.
Granze monde con zuccaro di pantro fopraSpafella di calfaguette, e tottanelli di zuccaro.

Venerdi 19. di Settembre. Freddo.

P Lattiglio di patte la norato guarnito di zuccaro. Fichi mondi con frondi (otto, & ancuati. Berarghe à fette guarnite con pepe, limoncello, aceto, & oglio. Cafattelli di ricotta, auccaro, & oua guarniti di gefomni. Cefali falpimentati guarniti di limoncello piccolo, mentato pepe. Infalata di moli gnane arofitte feruite con aceto, oglio, e pepe.

O Va freiche da bere con ouere fernite con fale.

Menefira di boraggine, e finocchi con pafolini dectro.

Linguati fritti guarniti con limonerllo piece lo. & pepe.

Suppa di feortani guarnita con eannoliechi. & pepe.

Macezzoni di puglia fifuriti con casso, e personola.

Lacerti arofitti guarniti di limonessilo, e pepe sopra.

Fratti.

Afcio Parmegeiano in pezzi con frondi di cedro fotto.

Pera caravella coperte di note con frondi fotto.

Pera caravella coperte di note con frondi fotto.

Melone roffo 4 fette con frondi fotto, e lopta ane vato.

Cane firelletti alla Genoucia di farina, botiro, & zorcaro.

Spogne di finocchi ancuste con fue frondi fotto.

3 Fich

Sabbato 20. di Settembre. Presdo.

I (chi alba negri mondi coo frondi fotto, & aneuati-Plattiglio di capitone diffalzato guarnito di limone. Partone di trotte di Sulmona guarnito di cime di Imoneella-Ricci di mare vu dentro l'altro del frutto ripieni. Vua cornolalo con frondi fotto coperta di neue. Amito in pezzi fatto di ragolla guarnito di zuccaro.

A Nguilla arofita con frondi di lauro, e molica fopra;

Menefitra di foglia cappuccia afciutta con pepe, e finocchi.

Aguglie fritte groffe guarnice con limoneello piecolo.

Suppa di tonoinole guarnita con cannolichi.

Laganelle fealdate feruite con falza verde.

Ventrefea di tonno aroffita con fapore agretto.

Pratti.

P Atelle aro fitte con agro, & pepe fopra.

P Petroca di capo di chino ancuate con frondi fotto.

Oline di Cilento infornate fernite con aceto, & oglio.

Infalata di lattuche inconocchiate, con fiori.

Pratti di corogni fitoppati guarniza di zuccaro, e fiori.

Spogne di finocchi monde ancuate con frondi fotto.

Domenica 21. di Settembre.

Panna afiafehetello con frondi fotto coperte di nene.
Filettello di porco à fette guarrito con limoncello.
Pafione di quaglie con prefutto, de fettato.
Caponi falpimentati guarriti di limoncello, e pepe.
Tagliariti di ricotta pafiasa guarriti con auteario, de aqua roft.
Melone di pane con i rondi fotto coperto di neue.
Galdo.
Galdo.

D'Lattiglio di lattaroli indotari guarniti con fette di pane.

Meneftra di petroca ripiena con cafeio, e falami.

Cofeta di caftrato bollita fevinia con falsa verde.

Pizza d'usa moletarella, ona, moniaccioli, e zuccaro.

Lafaga e di molignato fetaldace con cafeio fufute.

Polialtri arofitie ripicui con pera, paffeli, 8c agli.

Prutti.

R Aschi di Calabria netti con frondi di finocchi sotto.

Poma de la Costacon frondi di vite sotto.

Poma de la Costacon frondi sotto toperte di neue.

Pizza a bocca di dama guaroita di zuccato, e sott.

Lazzarole bianche con frondi d'oro coperte di neue.

Spogne di sinocchi monde coperte di neue.

Man-

Lunedi 22. di Settembre.

M Antechiglia lauoraca, guarnita con aucearo, & oro. Zizza divacesa fette guarnita di limonocillo, e molcardini. Pizza bianca di prouola, guarnita di fiori, e aucearo. Acceillo di quaglie guarnito di limonocillo piccolo, e pepe. Vua rouella con fue frondi fotto coperta di neur.

P Olpettone di vitella guarnito di rosso d'oua, e cettonata.
Galline bollite service ripiene con caso, oua, e pepe.
Galline bollite service con salva verde, e pepe.
Tortano di Sant'Antemo sustano ripieno di cose dolci.
Goncechetti suffati con cascio vecchio, e prouola.
Paparelli arossitti ripieni alla pacsara.
Prutti.

Afcio di fiorenetto fipartito con fiondi fotto.
Melone di pane con fiondi fotto, coperto dineue.
Pera carauelle con fiondi fotto, de aneuste.
Tortanetti di zuccaro guarniti di fiori fopra.
Sorbe fecle con fiondi fotto, de aneuste.
Noci perfiche con frondi fotto coperte di neue.
Martedi 2.1 di Settembre.

Freddo

Itrangoli mondi agri dolci firoppati con zuccaro.

Baractoli di limoncelli piccoli firoppati con fue cime.

Sopressa di Nola guarnica con limoncello. Pattone di paparelli con salami, & spetto dentro. Melone di pane a sette coperto di neue, e frondi. Gigotto di vitella guarnito con limoncello, menta, e pepe.

Caldo.

A Cetello di prefutto con fette di pane (otto, e spetie.

Menestra di foglia cappuecia guarnia con silami, e cascio.
Vacca bollita seruita con simoncello piecolo, e sale.
Plattiglio di piecioni indorato con sette di pane cotto.
Suppa reale di bifetti succara con lataroli, e provole.
Ficetole arositte intramezzate con lataroli, e provole.

Prutti.

C Afeio cauallo d'Apruazo netto foatito per mezo.
Percoea monde in adobbo con Vino Girella.
Vua molicarella con frondi lotto aneuata.
Sellieri mondi con frondi lotto, 8c coperti di neue.
Carofelle di finocchio con frondi lotto, 8c conetti di neue.
Scatola tonda di cogliandira, anchina, 8c conjecti.

Mercordi za. di Settembre. Freddo.

Runz cafcaueglie con frondi forto coperte di neue. Plattiglio di pesce salmone guarnito di limoncello. Ricotte di Capua fresche guarnite con zuccaro, e fiori. Dertici falpimentati guarniti di limoncello, & pepe. Cafat: lli d'oua, ricotta, e zuccaro, guarniti di fiori. Vua anfolica con frondi forto coperta di neue.

D Olpettone d'ona, prouola, mollica guarnito di pignoli. Meneftra di finocchi con fette di pane fotto, e pepe fopra. Calamari fritti guarniti di limoncello. & pepe fopra. Tefta d'ombrine ripiena di lazzarole, pepe, & agrefia. Brodetto d'oua, prouola, cannella, pepe, & herbette. Luzzi arostiti con sapore agro dolce, e pepe.

Frutti. P Rouole di Campagna d'Auoli nette con frondi fotto. Infalata di cardoncini feruna con capparini, e pepe. Cotogni firoppati, guarniti di zuccaro, e fufficelli. Noci perfiche scelte con frondi fotto ancuate. Spogne di finocchi pette con lue frondi fotto. Scatola di cocozzata, pignolata, & [corza di cetro.

Giouedi 25. di Settembre.

Freddo.

D Runa damascene con frondi sotto coperte di neue. Capo di latte doppio feruito con zuccaro fopra. Prefutto stellato guarnito con limorcello, e moscardini. Gallo d' India alla Porcughesa guarnito di limoncella, e pepe. Plattiglio di piedi di vitella in adobbo guarnito con (petie. Melone di pane à fette coperto di frondi, e neue.

Caldo.

Egato di vitella fritto fernito con agro, & pepe-Meneffra di pera guarnita con cafcio, fpette, e falami. Zizza di vacca bollita feruita con falza di pruna. Suppa di gallina ripiena Anfata con propola. Pani ripieni di natte, zuccaro, mantecha, & oua. Piccioni arofitti guarniti con tagliarini fritti.

Prutti.

Ascio di Cerrito netto spartito con frondi fotto. Sorbe (celte anenare con frondi di finocchio fotto. Perfiche di Marano con frondi fotto, & ancuate. Pizza di lazzarole firoppate guarnita di fiori. Spogne di finocchi nette anguate con frondi fotto. Acci netti bianchi ancuati con frondi fotto.

Venerdi 26. di Settembre. Freddo.

F lchi ottati mondi con frondi fotto coperti di neue, Alici falsae guarnite con limoncello, e pepe fopta. Ricotte di capra freclae con auccaro fopta. Pizza bianca di prouola, e zuccaro guarnita di nori. Traca ne falpimentate guarnite di motas, pepe, e limoncello. Pera firoppate guarnite con auccaro, cetrilli, & fiori. Caldo.

O Va buttate all'aqua feruire con agrefia.

Menestra di tectorie (cluzgie con tarantello, e pepe.
Secce firtre guarnite con limoneello piccolò, e pepePalticciotti ripieni di cole dolei, guarniti di oua melci.
Rauioli d'oua, provolo, zuccaro, e cannolla fopra.
Salpe fresche arostice con sapore agro dolee.
Frutti.

Alcio cauallo di Pollino con frondi di cetto fotto. Melone di para arofini ferutti con pepep, & agro. Melone di padula a fette coperto di neue. Sfogliatelli alla Genouela guarmiri d'anafini, e zuccarq. Mela roffe con frondi fotto, e fopra coperte di neue. Vua con fue frondi fotto, e fopra coperte di neue. Sabbato 27, di Settembre.

Freddo.

C Etrangole agre dolei froppate con zuccaro.
Tarantello hroppate guaratto di limoncello.
Paflone di dentice guaratto con fiori.
Scorfani roffi falpimentati guaratti di limoncello.
Ricci di mare l'ive dentro l'altro del loro frutto ripietai.
Melone di pane à fette con frondi fotto, & ancuato.

Caldo.

Alamari aroftiti ripieni di pignoli, herbette, e paffolini-Meneftra di torzi firafcinati con pepe, efinocchi. Spinolette fritte fettite con limoneello, e pepe fopra. Teffe di liciola con pruna, paffoli, & agrefta ftufata. Vermicelli di Sicilia feruiti con falasa verde. Sarde aroftite con fale, fopra la brafeia.

Frutti.

I Nfalata di fcarole bianche con cepolla, e cappari.
Gambari di aqua dolec falpimentati guarniti dell'ifteffi.
Percoca con frondi fotto, 8 fopra ancuari.
Oliuc di Terra noua guarnite con oglio, 82 aceto.
Pitza di pera froppata guarnita con succato, e fioti.
Spogne di finocchi ancuare con frondi fotto.

Lucerna

136

Domenica 28. di Settembre.

P Ichi albanegri mondi con frondi fotto coperti di nene, Verrinia guarnita con limoneello, mofeardini, e fiori. Pafione di gallo d'India gnarnito di mortella, e fiori. Tefta di vitella falpimeni ata gnarnita di cosognata. Melone di pane a fette netto coperto di neue. Bianco magnare in pezia guarnito di cettonata.

Galdo.

B Rodo lardiero di paparelli con fette di lardo, e pepe.

Galline bolline tripine di cafeio, oua, & fpetie.

Cubigliero di matte, oua, occozzata, manteca, e medolla.

Fongi di Genoua guarniti di cutti forti di falami.

Filetto di vitella arofito con fapore aggro dolce.

Frutts.

M Ozzarelle di Capua freche flufate con pepe. Pera ferpenine con frondi fotto ancuatt. Sorte feelte con frondi di finocchi fotto. Lazzarole bianche con frondi fotto ancuate. Sfogliarelle ripiene di bianco, zuccaro, e cannella. Vua filuefite con fue frondi fotto, & ancuata.

Lunedi 29. di Settembre. Freddo.

Panna à fiafchetello con frondi forto, & aneuate.
Mantechiglia di catte freche, guarante con aucaro fopra.
Salciccionedi Bologna bollio con vino, fernito à fette.
Pafficcione di quaglie di fprouiero ripieno con ípecie.
Gigotto di vitella guarnio con opepe, menta, e imonnello.
Vua moleratlla di pergola con fue frondi ancuata.

Caldo.

The fit ad ivitella finîtară, ripiena con pera, spetie, echerbette, Menestra di cocorza ripiena co cascio, oua, vitella e salami. Vaccabollira guarnira con petrosino, e pepe sopra. Platriglio di piecioni desostati in supra sirupata. Maceraori di Poglia situlati con prousla, e cascio vecchio. Ficetole arostite con lardicelli, ec molica di pane sopra.

Prutti.

M Arzolini Fiorentini con fiondi di cedro fopra-Melone di pane della Cerra à fette coperto di neue. Noci perfiche con fiondi di vite fotto, & aneuate. Pizza à bocca di dama guarnita con fiori à torno. Carofelle di finocchi feclte con frondi fotto, & aneuate.

Fichi

Martedi 30. di Settembre 1 Freddo.

? Ichi lattaroli mondi con frondi fotto coperti di neue. Lingua di bufala bollita guarnita con limoncello, e pepe. Galline falpimentate in cascia guzrnite di pepe, e cettonata. Plattiglio di piedi di vitella in adoboguarnito di limocello,e pepe Tagliarelli di ricotta guarniti con zuccaro, & squa rofa. Vua groia ancuata con fue frondi fotto, e fopra, " 1 Caldo. ()

M panata di paparelli intrameszati con prefutto, e Tpetie." Meneffra di torza guarnita con verrinia, cafcio, e fopreffata. Perto di vitella feruito con limoncello piccolo, con aqua, e fale. Pizza d'vua moscarella con mostaccioli, oua, e zuccaro. Gnocchetti Aufati con caso canalio, pronola, e graffol Gallotti d' India aroffiti imporracciati ferniti con fales reale. Frutti- Hus

Afci caualli di Sicilia freschi con frondi fotto. Pera caranelle con frondi di cerro fotto, & ancuate. Poma bianche apritore con frondi di finoechi fotto. Caftagne aroffire fernite con pepe, agro: 6c fale, Spogne di finncchi nette; con fue fronde fotto ancuate. b Scatola quadra di radiche. Se torzi di laciuca fitoppate. 1 31 14 MERCORDE L. DOTTOBRE.

Fredda

P Runa damafeene con frondi fotto co perre di neue 11 1 1 1 Barattoli di noci firoppati feruiti in fotto coppe, Plattiglio di natte fresche fernito con zuccaro di panetto." Tarantello guarnito di limone, oglio, pepe, & aceto. Cafatelli in triangolo di cafcio, oua, ricotte, e a piccare. Scorfani falpimentati guarniti di menta, pepe , e imoncello. Caldo. . . .

Va fresche buttate all'aqua service con succo d'agresia. Meneftra di cocozza trita ripiena con calo,oba, & herbette Triglie fritte guarnite di limoncello, & pepe. Spinola in Suppa guarnica con paffolini, & pignoli. Brodetto di prouola, cafo, cua, herbette, & fpetie. Aurate aroftite feruite con agro dolce, guarnite di limone. Frutti.

Afchi di Calabria nettl, (partiti con frondi fotto) - 1 01 6 R Gambari di Salmo aroftiti guarniti con l'iffeffo, e pepe. Olive di Maranola infornate teruite con limone, & aceto. Voa coda cauallo con fue frondi forto ancuata. Caneftrelli alla Genovese'di zuccaro, manteca e farina. Spogne di finocchi nette con fue frond; fotto ancuate.

Giouedi 2. d'Ossobre.

E lebi albateggi mondi con frondi fotto, copetti di acue. Fletto di Giugliano à fette guarneò limoscillo, e moferafini rafione di carone ad Aquila guarnito d'oro, & fori. Gigorto di gallo d'India guarnito di cime di finocchi, e pepe. Tagliantini di ricotta pafiata guarniti con aucearo, & aqua rofa. Lazzarole firoppate guarnite di ectronata, e aqueato, e and carone della consideratione della consideratione

A Ntipaño di trippa di vitella flufata co cafeio, herb. & spetio. Vacca bollina feputa con imoneello piccolo à fette.

Vacca bollina feputa con imoneello piccolo à fette.

Croñara di natte, verrinia, prefutto, ouz, & zuccaro.

Rifo flufato con lates, feruito con cafeio causallo sopra.

Capretti afosti i feruito con falza di eraggalio regionali.

Pratti.

Pera spin Cristiane roe frondi di tre.

Pera spin Cristiane roe frondi di vine lotto coperte di neue.

Nefpole con frondi forto coperte di neue.

Vua corniola bionda con frondi forto, e forta.

Percoca di inferto con frondi forto, e forta, & ancuare.

Barattoi di congessa di opposi e gustiniti d'oto, e forta.

"Maria di Ossobrea."

Preddental

Fichi farnes con frondi fotto coperti di neuePlatriglio d'alici falta guarnite di limmocello arigano, e pepe
Ricotte Jesche della Torre, guarnite di auccato, & fotiPefec capone falpimentato guarniti di limone, herbette, e pepe,
Torrametti dour, succaro, guarniti di fori.
Pera stroppate guarnite di mofertdini, certilli, e auccaro, suno
Lado.

O Va freiche feruite con ontre, & fale.

Meneftra distorac condite con pepe, soglio, e finochi.

Zeppolle di cicinelli frieti feruiti con pepe. & agro.

Pant ripicul di natte, maneca, cocozata, e succato.

Vermicelli di Cagliari fluid; con prouda, succaso, e cannella.

Cefali di mare arofiti feruiti con Lapore d'oglio, & aceto.

Pratti.

R Iccotte salate di Potenza nette con frondi spito.

Nu groia con frondi fotto, e coperta di nue.

Siogliatelle ripiene guarnite di zuccaro, & amito.

Callagne arostite monde calde service con sale, pepe, & agro.

Spogne di finochi son site stondi sotto ancuate.

Cetran-

Sabbato 4. d'Ostobre

Corfani flufatti ripieni di pignoli paffoli, & pepe.

Menefita di boraggine, biete, finacchi, e broccoli.
Calamari fritti guarniti di limoncello, & pepe.
Coppo di farde, maccaroni, raramello, ectronata, & herbette.
Amendola con ragofita trica, zuccaro, e canella fopra.
Triglic arofitte guarnite con limoncello lauorato, e pepe.

Prutti.

R Icci di mare ripieni l'un dentro l'altro del frutto.
Infaltat di (carole bianche guarouta d'ol.ue, & vuz.
Mela rofie con frondi forto copette di neue.
Cardoni di Procita mondi feruita con fale, e pepe.
Pizza di mela appie arofitie guarnita con ruccaro, e fiori.
Vua rouella bionda con frondi fotto aneutatà.

Domenica 5. d' Ottobre.
Freddo.

Tehi Borgeforti con frondi fotto coperte di neue.

Platiglio di zirza di vacca feruita con mofcardini fopra.

Platiglio di quaglie fatto in adobbo quarnito con limoncello.

Capretto falpimentato guarnito d'hetbette, e limoncello.

Vua durata con fue frondi fotto, e fopra aneuata,

Bianco magnare in pezzi guarnito di zuccaro, & oro.

Caldo.

Eruelli di vitella indorati con fette di pane fotto.

Caponi bollia (erupi: con falza di lezarole.

Paftone all' Inglefe nitrato ripieno di vitella, cafo, e spetie

Paftone all' Inglefe nitrato ripieno di vitella piecata.

Fongla e cocozza di Genoua flutti con tutti salami.

Piccioni a roftiti guarniti di pasta alla Todefea.

Frutti.

Afeio cauallo di Brienza netto, spartito permeza.

Lazzarole di Somma con frondi di finocchi fotto, aneuate.
Lazzarole di Somma con frondi di vire fotto coperre di neue.
Paftet lle di auccaro, e certonata guarniti con fiori.
Mela diece sceltecon frondi di finocchi fotto.
Spogne di finocchi fette con frondi lotto ancuare.

Lunedi 6; d' Ottobre.

P Suns calcaneglie con frondi fotto, e coperte di neuesopreffata di Nols guarritis con limoncello, il autoriti Gallo d'India armato alla Portughefe guarritio con fufficelli. Ricotte di capra guarnite con auccaro, de fiori. Pafficcione di quaglie, e tortorelle con prefutto: e fpetie. Vua graffa con frondi fotto coperta dineue.

Caldon . . .

A Ntipaflo di piedi di vitellà stufato con herbette, e sotto calcio Menestra di brocoletti con presutto, & pettorina. Plattiglio di ziazza di vaca rictio con succaro, e cancella sopra. Suppa di biscotti di Spagna, rosso d'ona-natte, e cettonata. Pani ripieni di mel'appre, pera, lazzarole, e auccato. Ficetole atossitic con lasdelli, mollica di pane, e pepe.

Frutti.

Afcio vecchio di Cerrito netto con frondi di cettro fotto.

Percoca monde in adobbo con Falanghina.

Pera carauelle con frondi di finocebi fotto.

Forto carauelle con frondi di finocebi fotto.

Forto di Procita mondi fermiti con filo, accto, e pereliza di bocca di cavaliere guarnita con aucacaro, e fiori.

Scattola di paffa di Genoua di varij lauori.

Martedia, d' Ottobre- ols Freddo.

Fichi afprini mondi con frondi fotto ancuatirafione di vivella in Groco di Malta guarnito di immonello piccolo, e moferationi rafione di vivella in Groco di Malta guarnito di cime di morrella. Teffa di vivella talpimentata guarnita di timonevolta aglianica con frondi fotto-oppette di meterali Sfogliatelle di bianco fritte guarnite di zuccaro, chori-

Caldo.

Egato di vitella fritto feruito con fugo d'agrefla, e pepe/ Menefitz di corogni fusfate con grafio, calcio, e prefutto. Capretto bollito feruito con limonecilo piccolo, e fale. Pafiteciotti in boccone fritti ripieni di natte, egglo di cotogno. Tefla di capretto indorata con fette di pane, zuccaro, e cannella. Gallotti d' India arossiti, feruiti con fugo agro dolce.

Prutti.

Acti di Calauria netti con frondi di cetto fotto.
Acci groß netti feruiti con aceto, pepe, e fale.
Lazarole bianche di Caferta con frondi, & aneute.
Oliue di Gaeta große, bianche feruite con limone.
Pera bergamotte con frondi fotto coperte di neue.
Scatola di pignolata, fongi, & cocozzata di Genouz.

Mercordi 8. d' Ottobre

P Runa calcaueglie con frondi fotto ancuate.

Dentici (alpinencati guaratie di limoncel li, e pepe.

Dentici (alpinencati guarati di petrofino, pepe, e limoncello.

Pizza bianca di ricotta, zuecaro, guaratta di oua mefci.

Plattiglio di ragofte guarnite di limone, e (ue branchi.

Pera froppate guarnite di zuecaro, & amarene froppate.

Caldo.

Va eccate ripiene di refte di cafeio caualio herbette, e pepe.

Menefira di caoli Romani conditi con oglio, e tatante llo
Linguari fritti goarniti di limonetello piccolo, & pepe.
Suppa di tonninole guarnita con camolicchi.
Neole à modo di bocconetti ripiene di natte, e zuccaro,
Spinole arofitte guarnite di limone con pepe.

M Cararelle di Capua freche flutare, con pepe fopra.

M Cardoni netti ferniti con accto, fale e pepe.
Sorbe feclte con frondi di vite foto ancuate.
Giggiole feelte con frondi fotoro, & aqua ancuatapizza di cetronara guarniza di fioti; e zuccaro fopraVua duraza feelta con fue frondi ancuata-

Giouedi 9. d' Ottobre. Preddo.

Etrangoli agre dolei netti firoppati con zuccaro.

Verrima firoppara guarinia di limonello, e molcardini.

Plattiglio di quaglie remenate con limonello, pepe, & acetoPafione di ziaza di vacca intramezzata con predutto, e (petieCotegne firoppate guaruite con cedrelli, e zuccaro.

Crugnali feciti ancuali con fronda di vite fotto.

Caldo.

T Esta di vitella sullata ripiena con mel'appie, pruna,e pepeMenestra di torze guarnita con cascio, e ceruellata.

Petro di vitella bullito con faira verde.
Platriglio di latraroli indorarit con fette di pane.
Maccaroni di Sicilia sulati con prouola, e manecca.
Pollanche in fanggianare feruite con faiza reale.

Afcio cauallo dello Foio mofcio spartito per mexo.
Mela canamele con frondi di vite fotto, & aucuate.
Mela canamele con frondi di vite fotto, e sopra.
Spogne di finocchi monde con sue frondi fotto.
Granate monde feruire con zuccato sopra.
Barattoli di radiche di lingua boue in fotto tazze.

Pratti.

Venerdi 10. d'Ostobre.

Polpettone d'oua; mollica, ierbette, pepe, e coronata.

Spinole firité guaraite di limonello, e pepe i popa.

Fresone di patta froila fritea ripieno di code fitopare.

Raujoli di ricotre, o una, biere, fisiate con proudaz.

Ombrina arofitta con oglio; accto, e guarnita con limonecllo.

Fretuti.

CAfcio Parmeggiano in pezzo aetto con frondi forto.

Percoca monte in adobo con amarcaa di Greco.

Pizzo di lazzarole firoppate guaroita con zucaro, ci fioti.

Sorbe (celte con frondi di vue (otto, & aneuate.

Spogne di finocchi nette pon frondi forto, & aneuate.

Sabbato 1. d' Ottobre.

Freddo.

Ranate agre dolci nette fernite con zucerro fopra.

Platriglio di pefce Salmone guarnito di immonello, e pegel.
Palpo falpimentato in pezzotti à modo di ragosta guarnito.

Pafione di dentitei con feste, pignoli, & herbette.

Ricci di mare vo dentro l'altro rupieni del loro frutto.

Infalta di bifcotti, (carole, cappari, alici, e limonecillo.

Caldo.

S Eccie Aufate ripiene di paffoli, herbètte, e pepei.

Menedira diradiche fosfiritte, service con pepe, & agro.

Granci firiti guaronit cod limoncello, e pepe sopra.

Scorfani fiultati con lupha ripieni di tazzarole.

Taralli alla Napolitana con aglio, oliuc-pepe, arigano.

Salpearostite con oglio, aceto, guaronte di imoncello, padili pertiti.

Artumi di mare aroftiti con agro dolce, e pepe.
Acci mondi feruiti con pepe, accto, e fale.
S. arci falpimentati guamiti di limoneello, e pepe.
Mela canamele di Somma feelte con frondi fotto.
Pizza di pera firoppate guarnita di fiori, e auccato.
Bazattoli di fori di cetro firoppate con ancezzo.

De Corteggiani.

Domenica 12 d'Octobre.

Freddo. 1 T? Ichi foini con frondi di vite fotto aneuati. Scorge di cetro firoppate guarnite di fiori, & oro. Silciccione di Bologna bollito con Vino teruiro à fette. Pizza bianca di prouola, zuccaro, guarnita di fiori. Bianco magnare incannellato in pezzi guarnito di pignoli-Vua duraca con frondi fotto, & fopra aneuata.

Caldo. Ntipalto di lattaroli di vitella indorati guarnito di bottoni. Meneftra di cardoni ripiena con pollanche, calcio, e falami Pattoni di piccioni intramezzati con ficetole, e prefutto. Quaglie fatte in brodo lardiero con sapore agro dolce. Lajagne bollite con latte, flufate con prouola, e catcio. Galline arcere aroftite guarnite di limoncello, e pepe.

Frutts. 14 19 D Rouole di Campagna moseie nette confrondi sotto. Caftagne calde aroffite feruite con fale, e pepe. Mela roffe di Gaeta con frondi di finocchio fotto. Cardoni d' Isca seruiti con sale, aceto, e pepe. Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto ancuate. Scarola tonda di conferri amendole, e fusticelli. Lunedi Li. d'Ossobre.

Freddo. D. Runa calcauelle lauace con fue frondi fotto. Lingua di bufala falata bollita feruita à fette: Peperata di gaudini guarnita di limoncello. Vermicelli di ricotta guarniti con zuccaro, e fiori fopra, Pafficcioni di quaglie, con piccioni prefutto, e spetie. Vua coda cauallo con frondi fotto, & ancuata...

Caldo. . Aionza di vitella flufata con herbette, pepe, e parmegiano. Meneftra di corzi ripiena con cascio, salami, e pepe-Cofcia di castrato bollita feruita con limoncello piccolo, Suppa di ceruellata guarnite di lattaroli, e (petie. Gnochetti flufati con brodo graffo, calcio cauallo, e spetie. Pollaftri aroftin guarniti con pafta fritta di varij lauoru Frutti. 1 319

ozzarelle di Capua fresche con frondi sotto. IVI Percoca di Capo di monte con frondi fotto, & ancuate. Sorbe feelte aneuare can fronde di finocchio forco Selleri netti feruiti con aceto, pepe, e fale, Tortanetti di zuccato guarniti con fiori fopra. Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto.

Martedi 14. d' Ottobre.

Predde. The letter of Group of

Caldo.

P Opertione di vitella ricetis, prouots, mollica, e spetie.
Meistura di cipolle ripiene di reascio, oua, & falami.
Galline bollite service con salaz di pruna secethe.
Tortano ripieno di medalli; oua zuccarso, e cossi siroppate.
Vermicelli bianchi con cassiocauallo, e mozzarelle.
Filtero di vitella arossio quanto di simonecello, e pee,

Freddo. 3

Barateli di limoncelli piccoli firoppati confue frondette. I Bileceri di Sagna ferruti con tazze di Greco. Luzzi falpimentari, guarniti di limoncello, e pepe Plattiglio di pefer ipata in adobbo guarnito di limoncello, e pepe Tortanetti d'oùa motte, e zuccaro guarniti d'accini. Ricci di mare ripieni l'un dentro l'altro del fuo frutte. Il

Menefità di finocchi, broccoletti, boraggino, e bieta:
Calamaretti fritti, gasroiti di l'inoncello, e pepe.
Plattiglio d'oua fritte con fette di pane, succaro, e cannella.
Brodero di escico, oua, prouola, hebrete, de pepe.
Aurare arofitte con sgro dolce guarnico di limoncello.

Afcio di Fiandra Ipartito netto con frondi fotto.

Garobari di Barno mezi mondi falpimentati con pepe fopra.

Spogne di finocchi monde con fue frondi fotto.

Sorbe feelte lauate con aqua anevaza.

Seatola di copeta di Bari con mofeardini fopra.

Saunduraza con frondi fotto, e fopra aneuaza.

De Corteggiani.

Giouedi 16. d' Ottobre. Fredda

A Antechiglia lauorata guarnita co oro,e zuccaro di panetto. Pruna damafcene con frondi fotto, & aneuate. Zizza di vacca à fette, guarnita con limone, e moleardini. Gigotto di contgli di Procita guarnito di pepe, e limoncello, Cafatelli di ricotta, zuccaro, oua, & aqua di rofe. Vua rouella con frondi di vite fotto, & aneuate.

Caldo.

Afficcioni di piccioni, vitella, con prefutti, e spetie-Menestra di finocchi con caso, boccolaro, e salciccione. Vacca bollita feruita con limoncello piccolo, & pepe. Papari flufati ripieni con agreffarmel'appie, e fpetie. Maccaroni fcaldati con zuccaro, e cannella. Porchetta arofita ripiena con paffoli, oliue, e fuo fegato. Frutti.

Afcio di fiore in pezzi fpartito netto con frondi fotto. A Lazzarole di Somma bianche con frondi fotto, & aneuate. Acci netti, feruiti con fale, aceto, & pepe, Percoca feelte con frondi fotto, e fopra. Nefpole feelte con frondi di vite fotto, & aneuare, Canefira di castagne, e tortanetti di zuccaro, con fiori. Venerdi 17. d'Ottobre.

Freddo.

D Lattiglio di natte fernito con zuccaro di panetto. Fichi asprini con frondi fotto aneuati. Ragofte intiere meze monde guarnite con pepe. Tracene falpimentate guarnite di limone, pepe, e mental Pizza bianca di prouola, oua, e zuccaro, guarnita di fiori. Vua corniola di pergula con (ne frondi fotto ancuata.

Va buttate all' aqua, feruite con prouola fopra. Meneftra di scarole condita con eglio, & finocchio secco. Sarde di Ipedone fritte guarnite con limone, e pepe. Qua fritte con fette di pane, zuccazo, e cannella fopra. Calzonetti ripieni di cascio, oua e ricotte flusati con manteca. Luzzi arostiti con sapore agro dolce guarniti di limone. Frutti.

Afchi di Calabria netti con frondi di finocchio fotto. Olive di Gaeta bianche con limoncello accto, & oglio-Pera bon Chriftiane con frendi di finocchio fotto. Cardoni nerci ferniti con fale, aceto, e pepe. Spogne di finocchi nette con frondi iono aneuate. Scatola di pruna, pera, & pafta di Genoua. *DET 3 ...

Sabbato 18. d'Ottobre.

P Runa cafeiaueglie con frondi forto. & aneutate. Tarantello di falzaro guarnito di limonello. & pepe-Pefee capone falpimentato guarnito di menta, e pepe-Pafficcione d'anguille, capitone, tarantello, e fpete-Mela tramontane fitoppate guarnite di ancearo, e fiori. Ricci di mare vo dentro l'altro del lor frutto ripieni.

A Nripafto di polpi mofeatelli con paffoli pignoli, e pepe.
Menestra di broccoletti condita con oglio, pepe, & agro
Triglie fritte guarnie con limonello piccolo. e pepe.
Pani stufari ripieni di mel'appie stroppate con auccaro.
Laganelle di Monache service con s'alza verde.
Cetali arostiti con sapore d'oglio, e aceto.

Fratti.

S Tru foli in monte guarniti di zuccaro fopta.

S Infalata reale di tutte forti, di falami, e firoppati.
Mela fipinofe con frondi di finocchio fotto.
Vua groia con fue frondi fotto, e coperta di neuespogne di finocchi metre con fue frondi fotto.
Sactola ronda di pifatechi, cettifili, confetti, e pignoli-

Domenica 19. d' Ottobre.
Freddo.

R Ichi borge fotti mondi con frondi fotto, & aneuate. Sopreffate di Nola à fette guarnite con limoncello: Patione à meza luna di viella guarnito di mottella. Seuiero di conigli guarnito di cettonata, e zuceato. Bianco magnare à fette guarnito con auccaro, & oro. Vua nouella con frondi fotto, & coperta di neue.

Caponi bolliti guarniti con prouola, natte, cetronata, & out.

Caponi bolliti guarniti con petrofino, e limoncello.

Gratinata di capretto, rofio d'oua, aucearo, & agro.

Plattiglio di piccioni difoffati ripieno di cofe firoppate.

Quaglie arofitte con lardelli, e mollica di pane.

C Afeio cauallo di Sicilia con frondi di exdro fotto.

Pera carauelle con frondi di fenochi fotto.

Oliucdi Maffa informate feruite con limoneclio, e pepe.

Sorbe feelte con frondi di finocchio fotto opperte di neue:

Mela canna mele con frondi di vite fotto.

Scatola in quadro di cocozzata, pera , e ptuna di Genoua.

Cettano-

Lunedi 20. d' Ottobre.

Etrangole agre doici nette, e firoppate con zuecaro. /
Galli d'India z mari à le ide guarnito di limone llo, e mofeardini.
Galli d'India z mari à le ide guarniti di certonata e, limone ello.
Plattiglo di piedi di vitella indorati con zuecaro, e cannella.
Tagharini di ricotta guarniti con zuecaro, & aquarofa.
Vua coda cauallo con fue frondi fotto, & aneuata.

Caldo.

Menetle di fegato di vitella feruite con agro, e pepe.
Menefira di caoli guarnita di cerucultara, e pollanche.
Spalle di capretto bollito guarnito con petrofino, e pepe.
Gigotto di gallo d' india con spece, e salami guarnito.
Semola ri piena con cascio vecchio, provola, & oua.
Lattaroli arofitti imborracciati conditi con spette, e lardelli.

Pratti.

Afcio Parmeggiano in pezzi con frondi di cedro fotto.

Mela diece con frondi di finocchio fotto.

Mela diece con frondi di finocchio fotto.

Caflagne a rofto e alde feruite con fale, pepe, & agroSpogne di finocchi monde con fue frondi fotto.

Tazzette di gelo di cotoggi firoppati.

Marteds 21. d' Ottobre. Freddo.

D Runa calcaueglie neue lauate con fue frondi, & ancuate. Verrinia à fette feruica con limoncello, & pepe. Caponi falpimentati in cafeia guarniti con limoncello, e pepe. Ricotte di Capua guarnite con aucearo fopra. Accello di piedi di aggello guarnito con limoncello piccolo. Vua Greca con frondi fotto coperta di neue.

Polipette di vitella, ron oua, prouola, mellica, e spetie, Menestra di fearole bianche guarnie con cafcio, e falamis Vitella bollita feruita con limoncello piccolo, e pepe. Pani ripieni di natte, medolla, cocozata: con latte si filiali, Maccaroni di Sicilia si filiali con cascio Parmeggiaro. Faggiani arossiti imborracciati feruiti con falza reale. Fratti.

A feio cauallo vecchio di Potenza netto (partito per mezo.
Mela canamele con frondi di finocchio (utco.
Sorbe feelte lauare, e fopra frondi di vite.
Pizza a bocca di dana guarnita con fiori, e zvecato.
Pera bergamotte aneuare con frondi di vite fotto.
Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto, de aneuare.
T 2 Capo

Mercordi 22. d' Ottobre.

Apo di latte doppio feruito con auccaro fopra.

Granate agra dolci monde feruite in tazzette.

Alici falate guarnite di limoncello, & pope fopra.

Plattiglio di ragofte guarnite di limoncello, e prec.

Teglie in feapece, guarnite di limoncello, e pignoli.

Caiatelli di auccaro, oua, e ricotte guarniti di fiori.

Va freiche da bere een fue ouere fetuite confaic.

Menefira di boragine, biete, con cafeto, & oua.

Fialdone di femola, cafeto, oua, recotte, fpetie, e botiro.

Calamari fritti guarniti di limoncello picolo, è pepe. 19 20 Celle di ragolla ripiene di moltica, pepe, & agro.

Dentici arofitit con fapore agro dolce feruito.

Frutti.

M Araolini piecoli vecchi fparitti con frondi fotto.

Precez con frondi da finocchio fotto, ancuate.

Precez con frondi fotto, & coperte di neue.

Gambari d'aqua dolce bolliri ferviri con pepe, e fale.

Spogne di finocchi nette con frondi fotto ancuate.

Barattoli di radche di lingue boue firoppat.

Gioueds 23. d'Ottobre. Freddo.

I chi bergefotti bianchi metti con frondi fotto.
Salciccione vecchio a fette guarnito con l'imoucello.
Salciccione vecchio a fette guarnito con l'imoucello.
Platriglio di piccioni in adobbo guarnito di Dimoucello.
Bianco magnate incannellato guarnito di otto, e avecano
Vua feluefira con fue frondi totto coperta di nette->

Caldo.

Orrefno alla Spagnola di lattaroli, bottoni, e prefutto.

Menefira di lattuche con calcio, è oba, guarn, di prefutto,
Spalla di cafirato bollita, feriuta con falsa verde.
Lingua di vetta i indorata feriuta con fapure agro dolce.

Sappa di bifcotti reali con gallina ripiena.
Caponi arofitti guarniti di pafla d'alconfo.

Frutti.

Alcio di fiore netto con frondi di cedro fotto. Cardoni actti feruiti con actto, fale, 28 pepe. Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto. Nelpole feelte lauate con frondi di vite coperte. Statola di paffole di Bari lauorata con oro.

Cetran-

Venerdi 24. d' Ottobre. Freddo.

Etrangole monde in monte firoppate con auccaro.
Plattiglio di capitone guaritto di limoncelto, & pepe.
Ricotte di Serino fiefche guarnite con auccaro, e fiori fopta.
Trotte filpimentate guarnite di menta, e pepe.
Ricci di mare vu dentro l'altro ripieni del loro frutto.
Mel'appie firoppate guarnite di auccaro, & oua meici.
Caldo.

T Effa di ombrina ripiena di passoli, pignoli, e pepe.

Linguati firtti guarniti di limoncello, e pepe.

Ona menate con maneca, sucarao, e cannella.

Para di natte, manteca, guarnita con auccaro (pra.

Cefali di mare arossiti con sapore d'aceto, & oglio.

Prutti.

R Iccotte falate di Porenza nette con frondi fotto.
Acci netti fpartiti feruiri con fale, aceto, e pepeMela roffe con frondi di finocchio fotto accuare.
Scatola di copeta di Nola lauoteta d'anui Confetti
Spogne di finocchi netre con frondi fotto anenate.
Vua maluafia con frondi fotto, de aneuata.
Sabbato 25, d'Ottobre.

Freddo.

Rante agre dolci nette feruire con zuccaro (opra-Dancioùe di Genoua nette guarnite di limone, è pene-Dentici falpimentati guarniti d'oglio, pene, & limoncello. Paftone d'anguille fectuate guarnito di fiori, & cro. Plateglio di botargine guarnito d'agro, oglio, e pene-Amito incannellato guarnito di pignoli, e zuccaro.

Calmari arottu i caronata, pepe, e pafolini.
Menefica di radicalicurta condita con agro, oglio, e pepe.
Ritondelli fritti guaratti di limoncello, e pepe.
Tefta di cernia Rutata, guarattia con frutti di marce.
Taralli flutati con oliuc, oglio, pece, ce agrefia.
Calamari aroftui ripieni dell' iffello, pafloii, e fpetic.
Frutti.

I Malara di mefcolanza con cappari, fedrole, & olite.
Zeppole fealdate guarnite di zuccaro, mele, e fiori.
Cardoni netti fpartiti leruiti con acetto, falle, e pepe.
Spogne di finocchi nette con frondi fotto aneuate.
Vua grua ancuata con fue frondi lotto.
Scatola quadra di cettonata, pignolita, e cocozzata.

Lucerna

150

Domenica 26. d' Ottobre. Freddo.

I Ichi fpini netti con fue frondi fotto coperti di neue.
Lingua di bufalo bollita guarnita con limoncello piccolo.
Galline lalpimentate guarnite con limoncello, 80 pepe.
Pi 22a bianca di prouole, ricotte, oua, zuccato, guarnita di fiori.
Gigotto di lepre guarnito di limoncello,pepe, e cime di finocchi.
Vua raccara con trondi fotto, 80 coperta di neue.

Caldo.

Paríciole di vicella alla Romana ripiene di pignoli, e foetie, Menefira di finocchi guarnita con pettorina prefutto, e pepe. Z. 221 di vacca bollica feruira di fette con limone. Paficcione di quaglie, vitella piccioni, fettie, & oua. Maccaroni di Scilia flutiati con pronolo, zuccaro, e cannella. Gallo d'India arofito guara. di limoncelle lauorate, e pepe lopra Frutti.

Afci cavalli frefchi di Potenza con frondi fotto.

Percoca monde in adobbo con amarena di Greco.

Oliue di Spigna guarnite con oglio; aceto, e pepe.

Pera bergamotte con frondi di vite fotto ancuare.

Barattoli di torzi di l'attuche con granagitetti intorno.

Lunedi 27. d' Ottobre. Freddo.

Citrangole agre dolci nette firoppate con zuccaro di panetto.
Patione di gallo d'india alla reale guarono d'oro, e fori.
Tefte di captetto in adobbo guarn. con limoneclle piccole, e pepe
Ricotte di capta guarnite con zuccaro, e fori.
Platriglio di quaglie con limonecllo piccole, e pete.

Galdo.

Esta di vitella sustata ripiena di passoli, pruna e mel'appie.

Menestra di soglia cappuecia ripiena con salato, e vitella.

Capponi bolliti seruiti con limoneelli piecoli,

Pasticciotti ripieni di natte, medolla, ous, e cettonata.

Laisgne di Monache con morzarelle, zuccaro, e cannella.

Pernici arostite imborracciate seruite con salata reale.

Pernici arostite imborracciate seruite con salata reale.

M Arzolini di Fiorenza con frondi di cedro fotto. Mela diece di Marano con frondi di vite fotto. Caflagne arofitte fernire con (ale, & epec. Spogne di finocchi neste con fue frondi fotto. Tortanetr, & caflagnetre di succaro guarnite di fiori. Vua coda cauallo con frondi fotto aneutra.

Prunz

Martedi 28. d' Ottobre.

Freddo.

P Runa cafeaueglie con frondi fotto lauati con aqua di neue. Bianco magnare guardito di pignoli cettonata, e zuccato. aopteffata di Nola guarmta con limoneclo piecolo. Patitecione di vitella, pollafiti in monte violato. Accetllo di fegarelli, e ventricelli guarnito con pepe. Vua nouella con fue frondi fotto, e coperta di neue.

Caldo.

Mpanata di zizza tramezzata con prefutto, e pepe.
Menefira di broccoli piccati con boccolaro, e ceruellata.
Petro di vitella bollito feruito con limoneello piccolo.
Lattaroli di vitella indorati con zuccaro, e esunella lopra.
Fongi, e cocozza di Genoua ripiena con cacio, e falami.
Pollafiri arofiti guarniti con tagliarini di pafta fritta.
Fratti.

P Rouole di Campagna d'éuol¹ mofeie nette spartite. Pera bon christiane con frondi fotto coperte di neue. Acci acti spartiti ferniti con sale, & pepe. Sorbe leelte lauate con frondi di finocchi fotto. Lazzarole rosse con frondi di vite sotto ancuate. Scatola tonda di certili, pilitacchi, e conserti ricci.

Mercordi 29. d' Ottobre.

Freddo.

Flatiglio d'anguille falare con funda fotto aneuati.

Plattiglio d'anguille falare con lumoncello piccolo, e pepe,
Botarghe guarnite con lumone, agro, & pepe.
Ricotte freiche guarnite d'avecaro, & fori.
Pattone d'ombina con fue (petie, paffolini, e pignoli,
Triglie in feapece guarnite d'at limoncello, e pepe.

Caldo.

O Va freiche buttate all'aqua con cafcio lopta.

Menefita di finocchio con fette di pane lotto.

Calamari fritti guarditi di limoncello piccolo, e pepe.

Agnelilli fritti di cafelo, oua, mollica, & ricotta.

Rauioli nudi d'oua; ricotta, prouola, finfati con manceca.

Linguati imborraccian alla spagnola con capparia e spetie.

Frutte.

Afcio cauallo di Calabria vecchio fpartito per mezo.

Pronnoli di mare architi con agro di lunoncello fopra.

Mela cannamele con frondi di vite fotto, e fopra.

Pizza di pere firoppare, guaroita di aucearo, e fiori.

Spogne di finocchi con fue trondi fotto copette di nene.

Vua groia roffa con frondi lotto, & coperta di nene.

Cetran-

Lucerna

152

Giouedi 30. di Ottobre.

Etrangola agre con zuccaso di panetto firoppate.

Buccolaro à fette firepdaco, guarrito copette di neue.

Buccolaro à fette firepdaco, guarrito con zuccaso, & moler dini.

Plateglio di piedi di vitella, in adebbo guarnito di limoncello.

Galiotto d'India armato alla pelicana con futtreelli.

Tegliarelli di ricotta con guaccaso, & aqua rofa.

Caldo.

T Omacelle di fegato di vitella feruite con pepe, & agro.

Menefira di torzi ripiena con calcie, prefututo, & vertinia,
Galline bollite con petrofino fopra feruite con immoncello.

Tefle di capretto indorare con zutezaro, e cannella fopra.

Suppa reale di biscotti di Spagna con piccioni fireppati.

Filetto di vitella aroffino guarnito di limoncello, e pepe.

Marzolini di Piorenza fre(chi fpartiti per mezo).

Marzolini di Piorenza fre(chi fpartiti per mezo).

Meladicec con frondi di finocteli fotto abeuate.

Vua coda caualla con fue frondi, & ancuata.

Percoca feelte con frondi fotto, & ancuata.

Percoca feelte con frondi fotto, & ancuata.

Venerdi 31: d' Ottbre.

M Antechiglia lauorasa guarnita eon zucearo, & oto-Pruna domafenne bolhire con zucearo (1974). Platriglio di 1790 fle guarnito di limoneclio, & pepe-Cefali di mare faipimentati guarniti di menta, e pepe-Cafarelli di provolo 1, rucettor, o una guarniti di fioria. Cotogne fipoppate guarnite con zuccaro, estrilla, e fioria.

A Nipaño di polpredit, con pañolini, e pepe- di Menefica di boraggine, finocchi, e broccoletti. Triglie frutes, guannice di limontello piccolo, e pepe- Calamar ripiesi findrar con fetter di pane fotto. Maccaroni findrar con prevere di pane fotto. Dentici arofitri ferruti con (almeriglio agro dolce. Prutti. 112.

Frittiglie di ricotte, maniera, farina, ouz, e aucearo.

Acciarca Parmeggano in pezzi con frondi di ecdro fotto.

Acci netti feruit con fale, accto, e pepe.

Oliue di Mada infornate forfitte con pepe, & eglio.

Paffetelle fritte guarotte di ancearo; e fiori fopra
Para bergamotte fecite con frondi di finocchio fotto,

Ricci

De Corteggiani. 153

SABBATO 1. DI NOVEMBRE.

R Icci di mare vn dentro l'altro del frutto loro ripieni, Plattiglio di ragolla guaroito di limoncello, e pepe, Pelec capone (alpimentaso guaroito di pepe, & amenta. Palone di Ipinole guaroito di rofimarino. Mel'appie firoppate guarnite di auccaro. Infalta di cardoni ferniti con oglio, aceto, e pepe.

Caldo.

Corfani in teame Aufati con pruna, & pignoli.

Menefira di caoli Romani con fette di tarantello.

Triglie fritte guarnice con lumoncello, & pepe fopra.

Coppo di fatde cettonata, maccaroni, & fpetie.

Suppa di tonninole monde condita con spetie, & erbette.

Cefali di mare arofitti guarniti di limoncello, & pepe.

Liue di Gaeta bianche con oglio, & aceto.

Plattiglio di botarghe con agro, oglio, e pepe;
Caftagne verdi aroftire feritire con alse, e pepe.
Zeppole icaldate guarotte con ancearo, e mele.
Mela fipinofe con frondi di vire fetto, & aneuate.
Barattoli d'amarene froppare guarotti di fori.
Domnoira a. dei Vouembre.

Freddo

B lanco magnate guarnito di cetronata, e zucearo di panetto Granate monde agre dolci feruite con zucearo (opra-Frefutto d'Aprusao vecchio fiellato guarnito di limone. Gelatina di mufi, piedi, & orecchie di poreo guarnita. Gigotto di gallo d'India guarnito di limoneello.

Mela ficiporate guarnite di zucearo, e cannella.

Caldo.

Eruelli di vicella indoraci con fette di pane fotto.

Maenfira di hinocchi feluaggi con cafo, e pettorina.
Lacerto di vacca bolluo feruio con i-moncello, e falc.
Pizza sfogliata di natte, cettonata, zuccaro, ouz, & aqua rofa.
Rifo flutato con protola, latte, e cafcio Parunggiano.
Galline arcere arofite con falmari glio di mesto cotto.

Frutti.

P Rouola vecchia netra [partita con frondi fotto, e fopra.
Pera buon chriftiane con frondi di finocchio fotto aneuate.
Sorbe feelte lauate con frondi di finocchio fotto.
Cardoni netti [partiti, feruiti con fale, aceto, e pepe.
Pizza di bocca di dama guaratita con zuccaro, e fiori.
Spogne di finocchi monde con fue frondi fotto.

Pruna

Lunedi 3. di Nouembre. Freddo.

Pana Damafine feeche bollite con vino, & zuccaro.
Verrinia firoppata guarnita di cerronata, & mofeardini.
Paftore di capone di Nocera fatro ad Aquila guarnito.
Seuiero di caprio guarnito di limone lauorato.
Capretto falpimentato guarnito di limoneclio, & petrofino.
Tagliarini di ricotta guarniti di zuccaro, & aquiarofa.

Caldo.

Ordi arofiti tramezzat di lardelli, e frondi di lauro.

Menefita di foglia cappuecia garantistra prefutto, e cafeio.
Caponi bolliti guarniti con petrofino, e pepe fopta.

Torrano stoglia ortipieno di code dolei, e vitella.

Lafgue filiate con prouola, manteza, e cafeio vecchio.

Eletto di porco arofito con meze cepolle onte fotto, e pepe:

Prutti.

Afcio cavallo del Foio vecch o, netto, fpartito al mezzo.
Mel'appie di Somma feclec con frondi di nocchio fotto/
Van coftola netta con frondi di fotto, & fopra.
Nefpole feelte con frondi di finocchio fotto.
Dattili di Barbaria bolliti feruiri con auccaro fopra.
Barattoli di radiche firoppare, guarniti con fiori.

Martedi 4. di Nouembre.

Pignoli mondi l'auti con aqua di rofe, e zuecaro fopra.
Salcieccione di Bologna à fette guarnito di limonecello picolo.
Galline fatpimentate in cafcia guarnite di fpetice.
Ricotte di capra frefehe guarnite di zuecaro, e fiori.
Plattiglio di predi di vitella in adobbo guarnito.

Caldo.

Eruelli di vitella flufati con cascio, herbette, & pepeal Froccoli figicati con ceruelletta, e presutto sopra. Petto di vitella bollito con pettossio, e pepe sopra. Passectotti in boccone ripieni di na te, e cettomata. Fongi, e cocozza di Genotta ripiena con pollassiri, e salami, Gallotti di India a rossitti feruiti con falsa reale.

Frutti.

M Arzolini netti fpartiti con frondi di cetro fotto.

Oliuc di Spagno con oglio, aceto, pepe, e limonello.

Pizza di cetronata, guarnita di zuccaro, e fiori.

Spogne di finocchio nette con fue frondi aneuate.

Vua corniola con frondi fotto, e coperta di neue.

plattigl

Mercordi 5. di Nouembre.

P Latiglio di natre guarnito con zuccaro di panetto.
Pizza bianca di ricotta, bianco d'oua, & zaccaro.
Trotte la pianentare, guarnite con oglio, & accto.
Triglie in Rapece guarnite di limoneclio, e pepe.
Vua Greca di Somma con frondi di finocchio fotto.
Caldo.

Va fresche buttate all'aqua feruite con prouola. Abnenfita di fenapi con capitore, oglio, & pepe fopra. Calamari fritti guarniti di limoncello lauorato, e pepe. Pani ripioni di natte, manteca, cetronata, & oua. Brodetto alla Romana d'oua, prouola, zuccaro, e cannella. Treglic arofitte con fapore d'oglio, pepe, & aceto. Prutti.

Pounoli arofitit, femiti con agro, e pepe lopra.
Nelpole feche con frond di finocchio (opra.)
Nelpole feche con frond di finocchio (otro.)
Canefirellette alla Genouela guaraite di molcardini,
Mela cettare feche con frond di finocchio (otro.)
Barattoli di sadiche di lingua boue firoppati.

Giouedi 6. di Nouembre.

Freddo. .

B Arattoli di limoncelle piccole firoppate.
Lingua di bufala bollita feruta a fette, guarnita.
Pattoni di rodo tramezzato di prefutro, e fpetiato.
Plattiglio di piccioni feluaggi fenz'offi in adobbo.
Pera firoppate guarnite di cetronara, e zucearo fopraVua verdefete anchaza con frondi focto, e foptia.

Caldo. 319

A Ntipaflo di vitella ripieno di paffoli, pignoli, e spetie.

Menefira di rape Catalogne conesicio, Se petrorina.

Capretto bollitos guaranto di petrofino, Se pere.

Pani sfogliati ripieni di vitella trita, Selattatoli, Se ona.

Gnocchetti flutati con prouola, zuccaro, Se cannella.

Coficia di caprio arofira feruira con falmeriglio.

Prutti. Alcio, Parmeggizito in prezil netto con frondi fortomela diece dell'elijano di Sorcinio con frondi forto.
Cardoni netti, ferbiti con falte, sceloj ce pi pe.
Patterelle di Monsche ripinen directe filoppate.
Granate agre dolei feruire con zuerziro, fopra.
Socone di finocchi nette con fuerziro, fopra.

Venerdi 7. di Nouembre. Freddo.

Itrangoli agre dolci netti firoppati con auccaro:
Mantechiglia Huorata guarnita d'oro, é-zucearo.
Capitone dialazta feritio con oglio, acetto, e pepe.
Tortanetti di zuccaro, cetronata, oua, 62 manteca.
Denici i lalpimentati guarniti di limone, menta, e pepe.
Vun duraca aneuta con fue frondi fotto.

Caldo.

Va fresche da bere seruite con ouere, e sale.

Broccoli spiccati, seruiti con oglio, agro, & pepe.

Cecinelli fritti à modo di castagnette gnarniti con agro, e pepe.
Torrano sfogliato, ripieno di natte, oua, 8c eocozzata.
Rauiole ignnde di prouola, oua, zuccaro, e cannella.
Spinole di mare arostite con falmeriglio, & agro dolce.

Fruttt.

R Leotte falate di Calabria con frondi di finocchio fotto.

Caroumi arofitti feruti con agrodi limone, & pepe.

Maia cannamele feelte con frondi fotto, e lopra.

Gambari falpimentari, guarsiti dell' rifedi.

Spogne di finocchi mondi con jue frondi fotto, aneuate;

Sotto coppe di pizzette di patta reale guaraite di fiori,

Abbaso 8, da Nosembre.

Freddo.

B Aciletti de noci conce firoppate con aucearo, e mele-Alici falate nette, feruite con oglio, aceto, aregano, e pepel Ricci di mare vu dentro l'altro del lor frutto ripieni. Paftone di cefali di mare con paffolioi, pignoli, e (pecie-Plattiglio di polpo (alpimentato coneio à modo di ragofta-Amiro incanellato guarnito di pignoli, cettonata, e zuccaro.

P Afficcione d'anguille, tarantello, e frutti di mare.

Menefira di borragine guarnite con prifice (extalogne)
Linguati friti guarniti di humonello piccolo, e pepe.
Calamari ripiem flufati son (apore agro dolec, e lipetie.
Taralli alla Napolitana conditi con aregano, oliue, & oglio,
Ombrina rofitia con (apore d'oglio, aceto, & pepe.

Frutti.

Ambari bolliti feruici con pepe, e fale,
Tofatata di ferole bianche con cappari. & oliue]
Platiglio di botat fale guarnito di imoncello, e pepe.
Pera buon chifitiane con frondi di finocchio fotto.
Vua corniola ancuata con frondi fotto, & fopta,
Barattoli di pera mofearelle guarniti con fiori.

Domenica g. di Nouembre.

Apo di latte doppio di Sorento con zuccato l'opta Scu-ero di polimbi di ganda guarnico di limone lauorato, & anifini-Scu-ero di polombi di ganda guarnico di zuccato, & cancella. Telta da capretto in adobbo guarnita di limonecillo, e l'epetie. Galline falpimentate guarnite di falmeriglio, e cappari. Limonecillo piecolo à fette conçio con aqua, e fale.

Caldo.

Pegatelli di poreo arofiti feruiti con pepe, & agro.

Meneftra di torzi guarnita con cafcio, e boccolaro.

Virella bollira guarnita con petrofino, e pepe fopra.

Pañone all' Inglefe di latracoli, virella, oua, e fepcie.

Rifo ripieno di cafcio, & oua, flufato con brodo graffo.

Caponi a rolliu guaruiti di limonecilo, & pepe.

Prutti.

Afcio cauallo fparitio netto con frondi di cedro fotto.
Acci netti, fparitti ferniti con pepe, & fale.
Mela canamela lecte con frondi di innocthio fotto.
Oliuc di Maffa verdi fernite con limone, & pepespogne di snocchi monde con fue frondi diotto.
Scatola quadra di pignolata, cetronata, e cocozzata.
Lunedi 10. di Y Quembre.

Freddo.

B Ianco mangiare incannellato guarnito di pignoli , & oro.'
Ventre di porco ripieno d'oua, patiolim, hetbette, & ipetie;
Gallo d'Inlia armazo guarnito di limone, & tufticili.
Pizza bianca di prouola, oua, zuccaro, & mulco.
Gigotto di caprio guarnito di limone, pepe. e cetronata,
Vua toficiadi somma confrondi fotto ancuata.

Vua toficiadi somma confrondi fotto ancuata.

Mpanara di vitella, lattaroli, prefutto, con tutte spetie.
Oglia alla Spagnola di vazi jverdumi, & salami.
Coscia di castrato bollita, feruita con salza d'vua.
Teste di capretto indorate con fette di pane, zuccaro, e cannella:
Maccaromi caldata fulura in brodo grassio, e manteca.
Porchetta lattante ripiena di suoi interiori, olive, & arigano.

Afcio cauallo di Sierlia-fresco con frondi di finocchio fotto.

Nespole fealte con frondi di vue fotto. & fopra.

Cardon netti foartisi ferviti con sale, acceso, e pepe.

Pera buon christiane con frondi di vue fotto.

Spogne di finocchi nette aneuace con frondi fotto,

Cancilra di casagnette, & torsanetti di zuccaro.

Pruna

Martedi 11. di Nouembre.

P Runa calcauelle con fue frondi fotto, & anenate
Sopreflat di Nola a fette con limoncello, e moscardini,
Faftone di Galline arcere tramezzato con preflutto, e (petie.
Accello di piedi d'agnello guarnito di limoncello, & pepe.
Ricotte di capra guarnite con zuccaro (opra...)

Rofiara reale di prefutto, natte, cetronata, oua, e zuccaro, y
Rendra di cardoni ripiena cò cafcio, pollanche, e verzinià,
Petto di vitella bellito feriui cono falza verde.
Plattiglio di lattaroli indorati con fette di pane, e zuccaro,
Suppa di pane con brodo concio, prouola, oua, e fette.
Capretto arofitto imborracciato con fette di pettorina.

Prutti.

Provole di Campagni mofee nette con frondi fotto.
Caftagne aroftire ealde feruire con pepe, e fale.
Mel'appie (celle di Marano con frondi di finocchio fottoFritigli di paffa reale, cettornaza percopata, & zuccato.
Sorbe feelte ancuare con frondi fotto.
Scatola tonda di pera, pruna, e paffa di Genova.

Freddo.

Etrangoli ages dolei firoppati con zuccaro fopra,
Plateglio d'ancione di Genona guarnio co limone, e pepe
Tagliario di ricorta paffata con zuccaro, & aqua rofa.
Tefta di cernia falpimentata guarnita di limone, e pepe.
Cafetelli di ricorta, oura, zuccaro, guarniti di fiori.
Ricci di mare ripieni l'yo l'altro del lor frutto.

Mercordi 12. di Nauembre.

Caldo. . .

P Opello alla Spagnola d'oua, zuccaro, latte, e bifeotti-Menefira di finocchio con l'uppetta di pane fotto. apinolette fritte guarnite di limoncello e pepe fopra. Neuole inuolte à modo di pafficciotti con zuccaro, e cannella: Tagliarini flufati con prouola, e cafeio cauallo. Salpe arofitte con fapore agro dolete.

Frutti.

R Icotte (alate di Brienza nette con frondi fotto.

Sdogne di finocchi monde con fiu e frondi fotto.

Pera bergamotte feelte con frondi di cetro fotto.

Granato alappio mondo feruito con zenegato fopta.

Barattoli di fiori di cetro firoppati con fiori à torno.

Prusa

Giouedi 13. di Nouembre.

Freddo.

P Runa (ecche bollite con vino feruite con zuccaro fopraboccollare bollito guarairo di impore, e molcardini-Paflone di captetto guarairo di impore, e molcardini-Gigotto di coniglio guarairo di imporello, e pepe. Platriglio di tordi a modo di quaglie con limoneello, e spetie. Vua maluafia con frondi di finocchio fotto, 82 aneuata.

Galdo.

The Bit all vitella flufare ripiena con mol'sppie, e spetie.
Menestra di cepolla ripiena di cassio, ocu, e presuro.
Galline bollite service con limonnelle piecole.
Cubig lietti ripieni di natte, mameca, ecutonara, e zuiccaro.
Riso flusica con ractico, ona, succaro, de cannella sopra.
Piccioni arostiti, guantiti con limonnello, e pepe sopra.

Afcio catallo dello Foio fpartito con frondi fotto.

Percoca ancuste con frondi di finecchio fotto
Nelpole fecte con frondi di viete fotto, & fopra.

Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto la seria minimale Mela fpinole con frondi di vieto fotto. Esta i soli no pari mi di Caneltra di fongi finti di Parcearo con footi, allo propio pia seria di propio pia ser

Venerda 14: di Nouembre.

Lattiglio di natte cettronata rita con rugezzo (optapor Anguille (alate difalzate guarnite con himoscellonia) Ombrine falpinenatre, guarnite di metata, perpo mismosellonia Ricci di mare ripienò vi deniro l'altro delilor frutto.

Caldo. Va buttate all'aqua feruite con prouosa sopra, lorrada Menefira di caoli Romani con passoli catalogui. 17 Granci fritti guarniti di limonello, espe se fopta. Plattiglio d'oua fritte con lette di pane, e succaro calconetti ripieni di ricotta, prouols, e fiufati. Aurate arcofiice con meraturio agre dotce fopta...

Caligne verd a roffice feruite con fale, opene.

Afeio cauallo dello Foio almelone fparatito per mezo.

Cafagne verd a roffice feruite con fale, opene.

First gli di pafta di zuccaro firsti commancea.

Sorbe (celte con froud, fotto, e fopra anenze.

Spogne di finocchi monde con fue frondy areuste.

Barattoli di hazarone finopopare guarniu di fiori.

Sabbato 15. di Wouemb

Runa caferuelle feelte con fue frondette, & ancuare. Plattiglio di ragofla guarnito di limoncello, e pepe fopra. Mel'appie feelte firoppate guarnite con zuccaro. Seniero di calamari guarnito con cettonata, & zuccaro. Tracine falpimentare guarnite di limono, e menta. Infaltat di cardoncini cotti feruiti con oglio, aceto, e pepe. Galdo.

P Affone di dentice con paffoli, pignoli, herbetta, espezie.

P Affone di dentice con passoni, herbetta, espezie.

Secce fitte guarnite con limoncello e pepe sogra.

Calamari fluitat con marauño agro dolce sogra.

Rifo flustra con latte d'amendola, aucezto, e cannella.

Luzzi arofitti con sapore d'oghio, 8t aceto, guarniti con limone.

S Ponnoli arofilit feruiti eou pepe , & agro fopra.

Plattiglio di botarghe guarnito con immoncello lauorato.

Mela dicce fecile con frondi di finocchio fotto.

Strufoli in monte lauorati guarniti di zuecaro fopra.

Radici nette con fue frondi feruite con fale.

Granate doppie fecile con a zuecaro fopra.

Domenica 16. di Nouembre.

B Ianco magnare guarnico di petcopata zuccaro, & oro.
Ventre di porco ripieno di cafcio, oua, herbette, & pepe.
Galline Italpimentare in exferi guarnice di pepe, e limonecilo,
Fretti glia frinti guarnitidi zuccaro, & cancella fopra.
Plattiglio di capretto icon fapore d'oua, e zuccaro firoppato.
Vua groia fecha con frondi fotto, & ancuata.

Caldo.

Actroli di vitella indotati intramezzati con ceruellata.

Menefitza di finocchi feliuaggioli guarnita con boccolaro.

Zizza di vacca bollita fernita con falza verde.

Fungu, e cocozza di Genoua ripieni con politi, e falami.

Pizza di natte, zuccaro, manteca-& aquarofa

Cotcia di caprio arofita con garofali, e cannella.

Pratti.

Afcio di Cerrito netto con frondi di cetto fotto, Cardoni di Giugliano netti ferniti con fale, e pepe.
Olue frittecon oglio, aetto, e pepe, guarnite con lamonello.
Mela tramontane con frondi di finocchio fotto.
Spogne di finocchi con fie frondi (otto, & ancuste.
Canestra di giacci di zuccaro pignolata, e fulficelli.

Scorze

Lunedi 17. di Nouembre.

Freddo. C Corze di cetro firoppate in fotto coppa di criffallo. Pignoli mordi in adobbo con aqua di rofe, e zuccaro. F. clutto fellato guarotto di limoncello, e mofcardini. P. stone di vitella in croce di Malta guarnito con oro.

Cotogni fireppati dentr'ogn'vno in pafi ccietto. Ricotte di capra adarnite di zuccaro, e fopra fiori. Calzo

A Riceione di vitella piccioni, rolfo d'oua, e prefutto. Oglierra baftarda alla Spagnola con boccolaro, o ceruci lata. Vacca bollita fernita con limoncello piccolo, e pepe-Ventre ripieno indorato con fette di pane, zuccaro, e cannella, Lafagne bollite, flufate con pronola, e manteca. Gallo d' India atoftito fervi o con falza reale,

A feio Parmeggiano in pezzi con frondi di cetro fotto. Acci di padula groffi netti ferniti con pepe, e fale. Mela cannamele (celte con frondi di finocchio fotto. Vua menna vacca aneuata con frondi forto. Lazzarole bianche con frondi totto, & fopra. Scatola di copeta di Bari con mofeardini lauorata.

Margeds 18 di Nouembre. Freddo.

Trangole agre dolci mondi firoppati con zuccaro fopra Verrina fireppara guarnita d'ancfini confetti. Pafficcione rotondo di cofce di caprio guarnito di fiori. Celarina de piedi di vitella guarnita de granati, e pignoli. Tagharini di ricotta paffata guarnita con zuccaro, & aqua rofa. Vua rouella bionda con frondi fotto, & fopra. Caldo.

Omacelle di fegato di vitella guarnite con agro, e pepe. Meneftra di foglie capuccie ripiena di falami, e cafcio. Capeni boll ti guarniti con petrofini, e pepe fopra. Gnocchetti flufati con prevola, zuecaro, e cannella. Gub glietti ripieni di vitella, oua, cerronata, & bianco. Pollaftri aroffiti guarniti di limoncello, e pepe fepra-

Frutts. Afcio vecchio nerto fpartito con frondi fotto.

Pera buon chuftiave teele con frendi fetto. Spogne di finocchi nette con fue froudi fetto Pizza di cetrorata, e coccazata guarnita di fiori à to no. Mel'appre di Marano con frondi fotto, & anguate. Scatola di pafta di Genona laporata varia.

Mercordi 19. di Nouembre. Freado.

M Antechigida lauorata guarnita con zuccaro, & oro;
Scorfani rolli di capitone di Solmona guarni di limone, e pepe,
Scorfani rolli di fapimentati guarniti di limone, e e menta.
P. zza bianca di roccotta, bianco d'oua, e zuccaro.
Gelatina di cefali di mare guarnita di cannella fopra.
Vua bienca con frondi fotto, e coperta di neue;

Caldo.

O Va cecate, con casseio, manteca, herbette, e pepe.
Broccoli spiccatu serviti con oglio, pepe, & agro sopra:
Polpitelli moscatelli fritti con marausto di moscoctto.
Pani ripieni di patte, manteca, & extronata sulati con latte.
Maccaroni di Palermo sidati con casco vecchio, e prouola.
Triglie grosse arostite guarnite con immocello.

Fratti.

M Arzolini netti, fpartiti con frondi di cetro fotto-Gambari mollefi arofiti ferutti con agro, se pepe -Cane firelletti alla Genouele di ruccaro, maneca, e farini, Mela diece di Sorento feelte con frondi fotto. Oliue di Malfa vetdi guarnite di limone, e pepe.

Giouedi 20. di Nouembre. Freddo.

Pann calcauelle con frond i forto, & fopra.

Saleccioni di Lombarda bolliti con Vino.

Galline (alpimentare, guarnite di limoucello fe pepe.

Paftone di gallo d' India, alla reale, guárnito d'oro.

Gigotto di vitella, guarnito di limone, manteca, e pepe.

Ricotte fiece, guarnite di zuecaro, & fiori.

Caldo.

Da Rodo lardiero di ventrefea di porchetta,
Menefira di rape Catalogne con prefuro, e cafeio.
Capretto bollito feruito con limoncello piccolo.
Piaza di ceruelli di vitella, frittegli, zuccaro, & oua.
Tefie di capretto indorate con fette di pane, e zuccaro.
Filetto di porco feluaggio arofitto feruito in falmeriglio.
Fratti.

Afcio cavallo vecchio di Sicilia con frondi fotto.

Cardoni netti fpartiti feruti con fale, e pepe.

Cafagne verdi atofitie ferutice con fale, e pepe.

Mela ofinofe di capo di monte con frondi fotto.

Spogne di finocchi monde con frondi fotto.

Scatola di finificilli, amendole, e moferatini.

De Corteggiani.

Venerdi 21. di Nouembre. Freddo.

Apo di latte di Sorento feruito con zuccaro fopra-Plattiglio di ragofte guarnito con limoneello, e pepe fopra. Paftone di capitone con paffolini, pienoli, e spetie. Pefce eapone salpimentato guarnito di limoncello, e pepe-Cafatelli di prouole con zuccaro guarnito con fiori. Vua Gleca di Somma ancuata con frondi fotto. Caldo.

Annolicehi aperti con ogliof pepe, & agro. Meneftra di paftinache con mofto cotto, & pepe. Triglie fritte gnarnite di limoncelli lauorate. Neuole ripiene di natre con zuccaro, & cannella. Brodetto alla Romana d'oua, prouola, mollica, e spetie. Spinole di mare arofitte, feruite con agro dolce. Frutti.

R Afchi di Calabria netti con frondi di finocchio fotto. Pateile di mare friite feruite con agro, e pepe. Accinetti, fpartiti ferniti con fale, & pepe. Pizza di mel'appie fisoppate guarnita di zuccaro. Pera bergamotte scelte con frondi di cetro fotto. Spoene di finocchi con fue frondi fotto, & ancuate. Sabbato 22. di Nouembre.

Freddo

P Ignoli mondi, lauati con aqua rofa, & zuccaro. Trote di Pied monte falpimentate guarnite di limone. Gelaiina d'ombrina, guarnita di granati, e cannella. Fritelli di pasta à vento di varij lauori con zuccaro, e mele. Ricei di mare vn dentro l'altro del lor frutto ripient. Caldo.

Ntipafto di polpi moscatelli con passoli, & pepe. Meneftra di borragine, finocchi, biete, e paffoli. Calamari fritti guaroiti di limoncello, e pepe lepra. Suppa di tonninole, guarnita di cannolicchi, e tarantello. Zeppole di cicinelli, feruni con zuccaro, e cannella. Ombrina arroftita feruita con fapore agro dolce ..

Frutte.

Malata mesticanza, scarole, biscotti e cose stroppate. Tartufoli feruiti con agro, pepe, & oglio. Spogne di finoechi nette con sue frondi fotto. Pafficeiotti d'amendole monde firoppate con zuccaro. Mela tramontane di Marano con frondi fotto. Vua Silueftra aneuata, con frondi fotto.

Domenica 23. di Nouembre. Freddo.

D Tanco magnare incanellaro guaraito di cetronata. Lingua di bufalo bollita guarnita con limoncello fopra-Patticcione di tordi con prefurto, & fpetie. Piedi di vitella in adobbo con limoncello, & pepe. Granate agre dolci feruite con zuccaro fopra. Vua toftola con frondi di finocchi fotto, & anenata. Caldo.

Pezzatello di piccioni con passoli, pruna, e pignoli. Menefira di torzi guarnita con verrinia, & calcio. Coscia di vitella bollita con petrosino, e pepe sopra. Pizza di natte con zuccaro, oua, offo maftro, & aqua rofa. Suppa di ceruelli con fette di pane, provola, e calcio. Filetto di caprio aroftito feruito con talmeriglio.

Cardoni di Procita mondi feruiti con pepe, e fale. Oi ue dello Cilento infornate, feruite con oglie, & aceto. Mela spinose di Castell' à mare con frondi di vite sotto. Pizza di bocca di dama guarnita di fiori, e anccaro. Spegne di finocchi monde con fue frondi fotto. Luneds 24. di Nouembre.

Freddo.

D Runa fecebe bollite con vino feruite con zuccaro. Filetto di porco guarnito con limoncello, & anefini. Cofcia di caprio falpimentata guarnita con limone, e pepe. Tagliarelli di ricotta guarniti di zuccaro , & oro. Plattiglio di tortorelle aroffite guarnite con fpetic. Frittigli di pasta fritta ripieni di cetronata, & zuccaro. Galdo.

Olpettone di vitella, pane, prouola, oua, e spetie. Meneftra di cardoni ripiena con calcio, prefutto, e pollanche, Paftone di z zza di vacca con lattaroli, e prefutto. Plartiglio di piccioni indorati con fette di pane, & zuccaro. Maccaroni (caldati flufati con manteca, e brodo graffo. Galline arcere aroftite feruite con falza reale. Pratti.

Afcio di Cerrito netto fpartito con frondi fotto. Acci netti ferniti con aceto, fale, & pepe. Mel'appre con frondi di finocchio fotto. Pafferelle nitrate, ripiene di cetronata, e zuccaro. Vua groia con frondi fotto coperta di neue. Spogne di finocchi nette con lue frondi fotto.

Martedi 25 di Nouembre.

Etrangoli agri delci mondi ficoppati con zuccaro.
Soprefizia guarnita di limontello, e mofcardini.
Parlone di socia di cigonale guarnito di frondi di cetto,
Gelatina di mufi, orecchie, e piedi di porco guarnita.
Platriglio di veutre ripieno, guarnito con limone.
Vana doraca con frondi fotto, coperta di neue.

Caldo.

A Cetello di prefutto con aceto, moño cotto, & pepe.
Mollard bolliti feruit con monarda di ceruellate, & pepe.
Mollard bolliti feruit con monarda d'ava glanca.
Torrano sfogliato ripieno d'ouz, vitella, & offo mañro.
Fongi di Genota con calcio prefutto, e boccolaro.
Porchetta arofitta pipena con olute fuo fegato, & aglio.

Prutti.

M Arzolino grafio di Eureaza (partito per meza.

Pera bon Criftiane con frond di finocchio fotto.

Caflagne verdi arofitto fernite coo falo, e pepe.

Spegae di finocchi nette con frondi fotto. Se ancuate.

Mela cannamele di Capo di monte con frondi fotto.

Caneltra di tortanetti a grafioli di zucacco guarniti di fiori.

Mercordi 26. di Nouembre.

M Antechiglia lauoratz guarnita di zuecaro, & oro.
Pizza di ricotta, oua, zuecaro, guarnita di finone, e pepe,
Pizza di ricotta, oua, zuecaro, guarnita di fiori,
Scorfani falpimentata guarniti con limoneello.
Sculero distriglie guarnito di ectronata.
Vua verdefea con frondi di finocchio, fotto.
Caldo.

Va freiche da bere feruire con ouere, & fale.

Meneftra di finocchi leluaggioli con fette di pane fotto
Linguati firti guarniti con imoricello, & pepe fopra,
Agnellili firti di calo, oua, ricotta, manteca, e zuccaro.
Strangola preti di pouola flufati con cafcio cauallo.
Salpe grodie atolitic con a pore agro dolce.

Occiole di mare fritte con oglio, pepe, & agro fopta.

Settola to tala di cepeta con moicat di fopta.

Ricci di mare vin dentro l'altro con fuo di utto.

Ricci di mare vin dentro l'altro con fuo frutto dentro.

Mela cerrate di Calerta fecle e con fuodi fotto.

Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto.

Baratteli

Giouedi 27. di Nouembre.

B Arattoli di limencelle piccole firoppatecon fue frondette.

Golfo d'India armato guarnito di limoncello, & arefini confutti.

Golfo d'India armato guarnito di ecttonata, oro, & fufficelli.

Ricotte freiche guarnite con zuccaro, & fiori.

Plattiglio di piccioni in adobbo guarnito.

Vua coda cauallo ancuata con frondi fotto.

Caldo.

Caldo.

Ectuellata arofita tramezata con fepatelliMenefira di fearole condita con esfero, & offomafiro.
Pollancho billite con petre fino, & pepe topra.
Tefta di vitelli fiufata con lazzarole, cole agrette.
Rito fiufato con cafero, oua, zuccaro, e cannella.
Caponi di Notera arofiti feruti con la pore agro dolce

Frutti.

Afcio cauallo d'Apruzzo vecchio netto sparito.
Cardoni di Procita netti servin com pepe, cfale.
Mela dieci di Somma scelte con frondi sotto.
Soogne di finocchi nette con trondi sotto ancuate.
Oltuco di Mala verdi tertuite con limonetilo.
Seatola di palla di Genova di varij lauori.
Venerat 18. di Nocumbre.

Preddo.

Panna cafcauelle con fue frondi lauste con aqua aneusta:
Sarde faltae nette fpartite guarotte eon limoncello; e pepe.
Frione alla Spagnola, riperno di mates, manteca, cauctaro.
Aurate greffe lalpimentate, guaratic di limone, e petrofino.
Tagliario di ricotta paffar con zuccaro, & aquatola.
Plattiglio di treglie feapece guarotte di limone, e cappari.

P Afficion di calamani tarantello, e paffolini.
Menchra di broccoli alciutta con anguille falate, e pepei.
S'rde di fredone fritte guarnite di limontello, e pepe.
O ua menate alla Spagnolla con mianteca; e Pepeli pra.
Maccaroni del Puglia ituliari con provola, auccaro, e cannella,
Dentici atoliti con meraufio agro dolce.

Prattri di Prattr

R Icotte falate di Potenza, nette con frondi fotto:
Acci netti figariticon pepe, de fale feranti.
Onne di Gaicta informate ferante con limoncello.
Vua toftola di Somma con frondi fotto, de ancuta;
Gambari d'aqua dolce guarniti dell' ifte ffi bohti.
Spogne di finocchi monde con fue frondi fotto.

Neci

Sabbato 29. di Nouembre. Freddo.

N Oci firoppate verdi con (no gileppo.
Plattiglio di botarghe femito con agro, e pepe.
Pañone di capitone con herbette, spifolini, e pignoli.
Percoca fecche bollite con vino, zuccaro, e cannellaMel'appie firoppate, gnaroite di ettrili firoppati.
Torci mullo di bifectti, oline cappari, e fettie.

Caldo.

Vecme fluface con pruna, paffolini, herbette, e [petic. Menefita di borragine con paffoli Gatalogni dentro. Cicinelli fritti guarniu di limoncello, e pepe. Sarde in carta fluface con paffolini, oglio, herbete, e pepe. Suppa di ceci con agli, rolamarina, e pepe. Celali di mare fefechi archite con fapore agro dolce.

Pratti.

Para buon Christiane scelee con frondi di cedro socto.
Caraumi aroliti con sapore d'agro, e pepe sopra.
Nespole scelte con frondi di finocchio socto.
Zeppole sceldale guaraire di fioni, accerzo, e mele.
Spogac di finocchio monde con sue frondi ancuate.
Granate alappie a perte in quautro parti.

Domenica 30. di Nouembre.

B lancomagnare guarnico di ectronată, oto, è zuccato. Ventre ripiena di cafo, oua, pepe, & herbette. Pattone di capine ad Aquila guarnico d'oro.e frondi-Scuiero di capino guaranto di limonegilo, e cetronata. Petto di capretto falipimentato guarnico di limone, e pepe-Vua corniola bianca con frondi fotto ancuata.

A Nipafto di piedi di virella con agecto, e paffole.
Foglia cappuccia ripiena con prefutto guarnita.
Vacca bollita guarnita di petrofino, e pepe.
Crofitata di prefutossilata, natte, cettoorata, e zuccaro.
Menefira di rifo Rufata con brodo graffo, cafcio, & otaPiccioni arofitti feruiti con meraufo d'agro, e zuccaro.
Fratti.

Afcio di Cerrito in pezzi spartui con frondi fotto.
Pera bergamotte (celte con frondi fotto.
Cardoni metti spartii feroiti con fale, spepe, & aceto.
Pizza di bocca di dama guaraira di anecano, e fiorita.
Oliuc di sparsa, guaraire con limoneclio, de prespogne di haocchi monde con fue, frondi fotto-

168 Lucerna

LVNEDI 1. DI DECEMBRE.

Freddo.

Apo di latte doppio guarnito con succaro.

Grainia di mus, pied, porecche di porco speriais.

Pasticcione di galline arcete tra metraro con lopre sitas.

Pasticcione di galline arcete tra metraro con sopre sitas.

Tegliarini di ricetta di Palma passara guarniti con auccaro.

Gigotto di lepre guarnito di simone, menta; e pepe.

Galdo, S. L. Carlotte Constitution agro, e pept. cm. 7 oct. christian de la forta de la fo

Afcio cauallo dello Foto vecchio farritto per mezzo.

Sorbe d'Gingliano feelte, Javane con frondi fotto.
Noci netti fratti ferutit con false, pipe.

Mel'appie di Nola feelte con fronti d'inocchio fotto.
Paftettelle di Monrete ripiene di cestonata; e zurcaro.

Vua rouella di Capo di morre coperta di neue:

Martedi 2. di Decembrenio

Fredde.

V Ertinia bollita guarnita con immorcello; e moleardini.

Recotte freiche di Cafera guarnite di Juccaro, e fiori.

Pattene di gallo d' India alta revie guarnite di moca.

Accello d'effremità di pelli guarnite di l'immorc.

Vua toftola con frondi intro coperta di neue, na controla di core coperta di neue.

Caldo.

B Rodolardieró di ventrelea di eignale con sperie: Spalle di capetto bollite guarnica con cercellara de cascio. Spalle di capetto bollite guarnica non petrofino, e pepe, Patino all'inglese di vetella de pasta frolla. Sunpa di teffa di capetto fullata con provola. Galline attere arosite ferò recon falta reale.

Frutts

C Afeio di Parragnene netto con frondi fotto.

Me'a cannamele di Perzuolo con frondi fotto.

P aza di certonata, cotozzata e zucato guarnita di fiori.

Spegne di finocchio nette con frondi fotto anciate.

Neipole di Capo di monte nette con frondi fotto.

Gianace alappie, monde territe con auccato di panetto.

Narte

Mercordi 3. di Decembre.

Freddo.

NT Acte lattanti guarnite di zuccaro di panetto. l'arantello difalzato guarnito di limoncello, e pepe-Pizza bianca di ricotta, guaraita di fiori, e zaccaro. Trotte di prato salpimentate guarnite di limoncello, e pepe-Mela tramontane firoppate, guarnite di neuole, e zuccaro. Botarghe di cefali, guarnite di pepe, & agro,

Caldo.

Va fresche buttate all'aqua con prouola sopra. Menefira di finocchi feluaggioli, guarnita con ca pitone. Triglie fritte guarnite con limoncello lanorato. Pani ripieni di natte, cetronata, oua, & agro. Brodetto alla Romana di zuccaro, oua, & agro-Cefali di mare arostiti seruiti con sapore agro dolce.

Frutti.

C Ponnoli aroffiti con agro, & pepe feruiti. Prouole dello Garigliano nette fpartite per mezo. Mela di Gaieta con frondi di finocchio fotto-Caftagne verdi aroftite feruite con agro, pepe, e fale. Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto. Barattoli d'amarene ferniti dentro fottocoppe.

Giouedi 4. di Decembre. Freddo ..

C Alciecione di Bologna bollito con vino, e guarnico. Senjero di caprio guarnito de pignoli, cetronata, e zuccaro. Caponi falpimentati guarniti di petrofino, e limoneello. Pofficcione di tordi tramezzati con prefutto. Bianco mangiare incanellato guarnito con zuccaro, Vua duraca con frondi di finocchi fotto.

Caldo.

Ntipafto di cernelletta aroffica con fette di pane fotto. Menefira di cardoni ripiena con calcio, & (alami-Petto di vitella bollito guarnito con petrofino, e pepe. Pizza di natte offomaftro, ona zuecaro, & aqua rofa. Lafagne bollire con latte stufato prouola, manteca, e cascio, Gallotti d' India arofiiti guarniti di limoneello, e pepe.

Prutti.

Arzolini netti fpartiti con frondi di cetro fotto. Mela dieci di Marano fcelte con frondi fotto, Cardoni netti, fpartiti, ferniti con fale, pepe. & aceto. Frittigli di bianco guarniti di auccaro, e cannella. Spogne di finocchi monde con (ue frondi fotto-Scatola d'amendole, fufficelli, e confetti.

Venerdi y Wi Decembre Fredda.

Antechiglia lauorata con oro, e zuccaro fopra. IVI Alici falate guarnite di limoncello, oglio, & aceto. Cafatelli di propola; qua, zuccaro, & aqua rofa. Pefce capone falpimentato guarnito di limoncello, & pepe. Calamari in fewiero guarquirdi cetronata,e cangella. Vua coda cauallo fceita con frondi di finocchio fotto. Caldo. Cale 1

Va fresche da bere, servire con ouere, e sale, Broccoli spiccati, conditi con oglio, fale, pepe, & agro, Creinelli fritti guarniti con limoncello, e pepe fopra. Neuole à passicciotti d'oua, manteca, guarnite di zuccaro. Tagliarini di Sicilia ftufati, con prouota, e cafcio. ? cil; sino o ? Frutti-lines

Afcio di cercello netto con frondi di cetto fotto! Ricordi mare vn dentre l'altro del ter frutto ripieni. Cattagne verdi aroftite feruite con fale, pepe, & agro. 1) ... Caneftrelletti alla Genoueja de farina, manteca, e zuccaro. Spogne di finocchi nette con fue frondi forto. Sabbato 6. dl Desembres

Freddo

D Lattiglio di capettone disalzato guarnito con limoncelto. Fellone di mare ouato guarnito con sue branche. Dentici falpimentati guarniti di limone, menta, e pepei Gelatina di spinolette guarmeta di cannella. Amito incanellato guarnito di percopata, e zuccaro. Infalata di cardoncini fernita con fale, oglio, & accto, ... 40 Caldo.

O uppa di fcorfani roffi ftufati con pignoli e prunan-Menefira di radici foffricta con pepe, oglio, & agro. Calamari fritti guarniti di limoncello, e pepe fopra. Coppo di Larde, maccaroni, cetronata, e paffolinie o per Cannolicchi aperti loffritti con oglio, agio, e pepe, 1 d. 111 Ombrine arofitte ferutte con meraufto agro dolce. of 1 1 Prutti.

Ranci di mare aroftiti feruiti con fale, e pepen Olive di Meffina infornate guarnite con limoneello Zepoole (caldate guarnite con mele, zuccaro, e fiori. Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto. Vua Greca di Nola con frondi di finocchio fotto. Scarola di paffoli di Bari, logra fosto tazzo

Barattoli

Domenica 7. di Decembre. Predde:

Arattoli di limondelle piccole firoppace con fue cime. Lingua di bufilo bollica guarnica con limoncello. l'attone di presutto di cignale guaratto di fiori. 1. Acetillo di piedi d'agnello guarnito di pepe, e menta. V na verdesca con frondi di finocchi fotto. Tapliarini di ricotta paffata, guarniti con zuccaro. Caldo.

Neipafto di piedi di vitella stufato con pasfoli. Menefira di Icarole, guarnita di calcio. Cappari bolliti guarniti con petrofino; e pepe. Pizza di ceruelli, frittigli, natte; cetronata, e zuccaro. Gnocchetti flufati con brodo graffo, propola e zuccaro. Filetto di caprio fernito con falmeriglio agro dolce. v . . Frutti.

Afcio cauallo spartito con frondi sotto. Acci netti foartiti feruiti con fale, aceto, & pere. Spogne di finocchi monde con tue frondi fotto. Nelpole feelte con trondi di finocchia fotto. Mela fpinose di Calerra scelte con frondi fotto. Caneftra di tortanetti, e caftagnette di zuccaro. : an ? Lunedi 8. di Decembre

Freddo.

B fanco mangiare, guarnito d'oro, e cettonata. Gigotto di lebre guarnito di limone lauorato. Gelatina di mufii orecchie, e piedi di porco. Frittigli di bianco guarniti di zuccaro, e fiori fopra. Vua aglianica ancuata con frondi fotto, è fopra, 19 3 410 15 15

Coldo. obio)

Roflata di proceoletti, guarnita con catcio, e pettorio. Caffra o bollito teruiro con mostarda forte. Plattiglio di tefte di capretto indorate con fette di pane. Maccaroni (caldati con prouola, izuccaro, e cannella, it il Caponi aroftici ripieni con paffole, & oliue. n 9 1 1 1 15 Frutts. 2 -

Afcio Parmeggiano in pezzi con frondi dicerro fotto Cardoni netti, fertiti con tale, aceto, & pepe. dani 1/ Sorbe (celce con frondi di finocchi fotto Mela tramontane confrondi di finocchi fottogia a perituali all Sor gne di finogeni pette con fue troudi forto. Scarola di pera, pruna, e pafta di Genoua di e e en il il sala

Martedi 9. di Decembre.

S Corze di cetto firoppare guarnite con fiori.
Sopreffata guarnita d'aucfini confitti e lumone.
Paftone di caponi ad aquila guarnito di fiori, & oro.
Piccioni in adobbo guarniti di limoncello, e pepe.
Tigliarini di ricotte guarniti don zuccaro lopia.
Van tofilo a con frondi fotto, & ancuata.

Caldo

Figatell di porco aroftui tramezzari di falcicco.
Menefira di finocchi con pettorina, e prelutto.
Follanche bollite guarnite con pepe fopraTeffa di vitella flutara guarnita di cofe firoppate.
Sappa flutta a con proudo, ona, ruccaro, e cannella.
Filetto di vitella aroftuto guarnito con limo acello.
Fratti.

Afcio di fiore netto con frondi di cedro fotto.
Clasgioni fipariti, ferniti con fale, e pepe.
Olue di Spagna guarnite con pepe, limone. & aceto,
Pizza di cetronata guarnita di fiori, e aucearo fopra.
Mela pere d'inferto con frondi di cedro fotto.
Spogne di finocchi nette con frondi fotto.

Mercordi 10 di Decembre.

Preddo.

Vagliata di latte, zuccaro, roffo d'oua, & aqua rofa.
Ancioue di Genoua con oglio, aceto, & argano.
Torranetti di maneca: zuccaro, oua, & recotta guarniti.
Plattiglio di ragoffe guarnito di limontello lauorato.
Traccue falpimentate, guarnite con petrofino, e pepe.
Ricci di mare vu dentro l'altro del lor fratto ripieni.

Caldo.

Va cecate ripiene di cafcio, herbette, manteca, e pepedenefira di fenape con oglios pepe. Se agro. Linguati firtit guaratti di limontelle, Se pepe. Totta di natte zuccaro, oua, canella, e offa maftre. Raunoli di ricotta, prouola, e bieta. Treglie arofitite con fapore agro dolce.

Frutti.

M Orzarelle di Capua fresche con frondi fotto.
Inialata di Carole bianche con fori fopra.
Pera bergamotte feete con finodi lotto.
Vua filuestra di Santo Arpno con frondi fotto.
Snogne di finocchi nette con lue frondi, de apenage.
Barattoli di nespole firoppate guarniti con fiori.

Biance

Giouedi 11. di Decembre.

Freddo.

B l'anco mangiare incannellato guarnito di pignoli.
Presutto vecchio guarnito di limoncello, e moscardini, Paftone alla reale di vitella guarnito di fiori, & oro. Seuiero di coniglio guarnito di percopata. Capretto falpimentato guarnito di limoncello, e pepe. Vua aglianica scelta con frondi di finocchi sotto.

Caldo.

Eruelli di vitella indorati con fette di pane fotto. Meneftra di foglià con cafcio, boccolaro, e prefutto. Vacca bollita guarnita con petrofino, e pepe. Croffata di natte, cetronata, prefutto, e provola. Rifo flufato con brodo grafio, latte, e prouola. Filetto di porco arostito con cepolle. Frutti.

Afcio canallo dello Foio netto spartito per mezo. J Cardoni netti (partiti ferniti con fale, aceto, e pepe-Mel'adpie scelte con frondi sotto, & sopra.

Olive di Spagna guarnite con limoncello,e pepe. Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto. Caneftra di pafta di Genova di varij lauori.

Venerdi 12. di Decembre.

Freddo.

B l'scotti di Spagna ferniti con tazzette di Maluafia.
Plattiglio d'anguille disalzate guarnito di limone, e pepes Luzzi falpimentati guarniti di petrofino, e limoncello, Triglie (capece con paffole, pignoli, e cappari. Tartara di latte, manteca, ricotta, oua, e zuccaro. Vua groia con frondi di finocchi fotto, ancuata.

Galdo.

D Olpettone d'oua, pesce, prouola, herbette, e spetie. Menefira di borragine con manteca, & passolini. Aurate fritte, guaraite di limoncello, & pepe. Frittata di narte, oua, pronola, zuccaro, e pepe-Maccaroni di Puglia stufati con cascio cauallo, e mozzarelle, Dentici arofini feruiti con meraufto, oglio, & aceto.

Frutti.

Afcio di fiore netto con trondi di cetro fotto. 3 Scafici di mare falpimentati guarniti con l'ifteff. Fruttigli di pafta frieti di di varis lauori con mele, e aucearo. Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto. Mela dieci scelte con sue frondi fotto, & fopra. Barattoli di gelo di cotogni con ramaghetti intorno.

Amito

Sabbato 13. di Decembre.

A Mico di Icorfani geneftrato guarnito di pignoli.

Patiene di ricorte di Pedere di alamone di falvato guarnito di limone.

Patiene di ricorte di Pedere mone guarnito di romarino.

Si upro di riiglie guarnito di auccaro, cannella e cettonata.

Scatola di causale guarnita di orio, 80 argento.

Dentici l'alpinuonati guarniti di limontello, e pege.

Caldo.

P Afficcione di pefee, cardoni, e frutti di mare.

Menefira di caoli Romani con oglio, & paffolini.
Seccetelle fritte, guarnite di limonello, pepe fopra.
Pefee capone fluiaro rippeno con pruna, paffole, e pignoli,
Taralli alla Napoltana, flufati con oglio d'oliue, e pepe.
Luzzi arofiti con meraufio agro dolce guarnito di limone,
Frutti.

Ambarioi d'aqua dolce l'Alpimentati guaroiti con l'ifieffi.
Spegne di finocchi monde con fue frondi fotto.
Oute di Terra toua bianche con l'umonello, e cepe.
Plattiglio di bottarghe guarnito di agro, e pepe.
Vua rouella (celia con frondi fotto, & ancuara.
Crugnali firoppari dentro fottorazze di erifilalio.

Domenica 14 de Decembre.

V Errinia froppata nitrata, gnatnita di ectronata.

V Partone di capone ad agnila, guarnita di oto.

Tagliarini di ricotta di Capone guarniti con zuccaro,

Gelatina di pollanchette guarnita di granati, e cannella.

Cofer a di caprio falpamentata guarnita di limone.

Vua tofkola con frondi di finocchio fotto.

Caldo.

Pledi di virella flufati con passolini, e pignoli
Meneŝtra di rape catalogo, guarnite con calcio, e falami.
Spalle di carotto hollite guarnite con petrosino, e pepe.
Passiccott alla Francese ripieni di piccioni.
Lategne di Menache flustra con pruola, e natte.
Jano d'india arostito servito con salla reale.

Frutti.

Afrio Parmeggiano netto con frondi di cetro fotto:
Nelpode fina? di carriti feruiti con fale, & epes,
Nelpode fina? di con fondi di finore hio fotto.
Spogne di finocchi nette con fue trondi fotto.
Mela canamele feelte con frondi fotto.
Callagnette, e tottanetti di zuccaro guarnite di fiori.

Scorze

Lunedi 15. di Decembre.

S Corze di cedro feruite con carte fotto.
Salciectone di Bologna bollito con Vino, feruito à fettePañone di caprio guarnto di fiori, & argento.
Tefta di cingiale (alpimentata guarnita di fiori, e fpetie.
Accillo di piedi di cafirato con pepe, e menta.
Vua duraca con frondi fotto, & accuata.

Caldo.

Egatelli di porco aroliti con fua rezza, e pepei
Mencfitz di cardoni con pollanche calcio, e prefutto,
Gubiglietti ripieni di latatoli, ectronata, & vitella.
Priccioni indorati con fette di pane, zuccaro, & camella,
Fongi, e cocozza di Genoua fluiati con ceruellata.
Filteto di caprio arolitio con lalmeriglio fopra.

Prutti.

Afcio di Caffiglione netto con frondi fotto.
Acci netti spariti serviti con aceto, pepe, e falc.
Sorbe scele con strondi di snocchio fotto.
Mela spinose di somma con se frondi sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Scatola di pera e pruna, e pasta di Genoua.

Freddo.

Ingua di bufalo falata guaroite di limone, e pepe.

Riccotte fresche guaroite di fiori, & zuccaro.

Seuiero di lepre guaroito di cetronata, zuccaro, & cannella.

Piedi di vitella falpimentati, guaroiti di limonecilio, e pepe.

Vua verdefea con frondi di finocchio fotto.

Martedi 16. di Decembre.

Bianco magnare incannellato guarnito di cetronata.

T Efta di vitella fufara con pruna, spetie, e passolini.

Menestra di scarole con cateio, finocchio, e presutto
pattone all' Inglese di carne, e cose firoppate
fonoccheris futara con prouola, cascio, e grafto.
Galline arcere arostite, guarnite da limoncello, e pepe.

Acio cauallo d'Apruzo vecchio netto finattito.
Neipole Icelte con frondi forto, & forta.
Finocchi netti con fue frondi forto, & forta.
Oliuc di Malfa banache, guarante con limonecllo, e pepe.
Mela tramorane con frondi di finocchio fotto.
Scatola di nociata di Nola guaranta di molcardini, & oro.
Natte-

Mercordi 17. di Decembre. Freddo.

N Are fresche, guarnite con zuccaro di panetto.
Tranatello a sette firopparo, guarnite detronata,
Trotte salpinentate con oglio, acetto, e epec.
Tortanetti di ricotta, oua, zuccaro, guarniti con cettrilli.
Calamarifritti, seruiti con salza di mel'appie.
Vua coda causillo con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

A Nipaño di morene flutate con paffole, pruna, e spetie.

Menestra di torzi strafcinazi con finocchi secchi.

Polpicelli fritti, guaratiti di limoncello latorato, e pepe.

Pastone di cefali con passolini, pignoli, e spetie.

Laganelle sustate con cascio vecchio, e prouola.

Triglie arostite con merausto d'oglio, aceto, e pepe.

Frutti.

R Afchi di fquillaci nerti con frondi fotto.

Infalta di capparini con aceto, & zuccaro.

Sfoghatelle di ricotta, cettonata, zuccaro, & cannella.

Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto.

Pera vernoziche con frondi di finocchi fotto.

Giouedi 18. di Decembre.

Freddo.

B lanco mangiare incannellato guarnito di cerronata.
Paletto di porto guarnito di limoncello, e mofeardini.
Paleto di gallo d' India guarnito di nondi di cerro, & oro,
Caponi falpimentati guarniti di limoncello, pepe, e amenta.
Acceillo di fegatelli, e venericelli, guarniti di limone.
Vua durata aneutat con frondi fotto, e fopra.

Caldo.

D Olpettone di vicella, oua, ricotta cafcio, e cofe firoppate.

Meneftra di foglia cappuccia guarnita di cafcio, e offomaftre
Cofcia di cafratto bollita, guarnita di limone, e pepe.

Pizza di natte, cetronata, mantecea, medolla, e zuccaro.

Maccaroni ficaldati, fultati con manteca, e brodo graffo.

Capretto arofitto ripieno alla patfana di varie cofe.

Prutti.

M Arzolini freichi spartiti con frondi sotto.
Sorbe scele con frondi stoto, e sopra.
Ol ue di Gaicte bianche guarnite con oglio, & aceto.
Pera buon Chtiftiane con frondi di finocchi sotto.
Pera di cetronata, guarnita dell'iffesso on fiori soprate soprane di finocchi acto con soci pornati sotto.

Venerdi 19. di Decembre-

Antechiglia laoorata, guarnita d'oro, e abecaro.

P. 22.4 d'icio rit e guarnite con ogilo, pregano, & aceto.

P. 22.4 d'ricotta verace con ouz', acetaro, & aqua rofa,
Elefante di mare bollito, guarnito con limone/ e pepe.

R. cci di mare l'vn dentro l'altro del lor frutto ripienta del la cetali di mare con feetie, & erbette.

Caldo.

Va flufate con manteca, zuccaro, e cannella!

Meneltra di finocchi feluaggioli, con fette di pane.

Treglie firite guarofite con limoneello lauorato, e pepePaflicciotti fii boccone ripieni di cofe firoppate,

strangola preti di ricotta, manteca, zuccaro, e cannella,

spinole di mare arofitie guarnite con limone, e pepe-

Prutti

S Ponnoli di mare arofitii feruit con agro, e pepe.
Prouole frefehe di Campagna d'Euoli con frondi fotto.
Olue d'Afcoli verdi guarnite con limone, e pepe.
Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto.
Vua groua di Somma l'eclia con frondi fotto.
Callagne arofitite ferure con fale, e pepe.

Sabbato' io. ai Decembre.

Freddo

MEl'appie firoppare, guarnite con cime di cetro.
Plaviglio di captone di falzato guarnito di limone, e pepe
Dentice falipimentato guarnito di pepe, e himonello.
Scuiero di calamari fritti guarnito di pignoli, e cannella,
Piatto di percoche fecche bollite con vino, e auctaro fopra.
Infalata di tutte forti d'herbe, e cofe froppate.

Caldo.

Cinelli in teame con herbette, & pepe.

Meneltra di broccoli fipicat guarnita di tarantello.
Calamari fritti guarniti di limoncello, & pece lopra.
Coppo di farde, maccatoni, tarantello, e cerronata.
Suppa di cericondita con teffe d'aglio, herbette, e cannella.
Cefali arofitti con fapore agro dolce lopra,

Frutti.

Arnume arofite ferulet con agro, e pepe fopra.

Platuglio di borarghe guarnio con oglio, pepe, & agro.
Praza di corigon guarnia di cetrònica. cauccaro.
Soogne di finocchi nette con fue frondi fotto.
Granati al popi mondi con zuccaro di panetto fopra.
Darattoli d'amateue firoppate fopra fotto rizze.

Capo

Domenica 11. di Decembre.

Apo di latte doppio con zuccaro fino lopta.

Sopreflata guaroita con limone, e mo(cardini.
Gallo d' India alla Portoghefa guarnito di limone, e oro.
Paftone di capretto à modo di leone guarnito di fiori.
Gelatina di tella di cignale guarnita di limone.
Vana aglianica negra con frondi lotto.

Caldo.

Da Rodo lardiero di anatre con lapore agro dolce.
Oglia in calcia alla Spaghola guarnita di tutti falami.
Impanata di sizza di vaccatramez zata con prefutto.
Platreglio di piccioni indocato con latraroli, e fette di pane.
Suppa di taralli con gallina fopra findica con pronola.
Elietto di vitella arolitto guarnito con limoncello, e pepe.
Pratti.

Afrio cauallo di Sicilia fpartito con frondi fotto, ...
Cardon netti fpartiti ferriti con fale, e pepe.
Meta dieci feelte con frondi di finocchio fotto.
Sorbe feelte con frondi di finocchio fotto.
Sorpe feelte con frondi di finocchio fotto.
Spogne di finocchi con fue frondi fotto, & aneuate.
Cancara di tortanetti, & caflagnette di auccaro.
Lundi 22 di Decembre.

Preddo.

B Arattoli di limonce li piccoli firoppati con fue cime.
Scuiero di conigle, guarnito di limoncella, là carcini confitti.
Scuiero di conigle, guarnito di limoncella, là cerconata.
Paltone di tordi con prefutto, foprefiata, là fpetie.
Plattiglio di zizza di vacca guarnito con moleatdini.
Vua tofkola con frondi fotto, là fopra ancuata.

Caldo.

A Ceillo di prefutto ripieno di prifolini, pignolli, e fette di pane
Broccoli [pi ccati con capone, prefutto pettorina, e calcio.
Mallardi fufati ripieni con mel'appie, pruora, e (pette.
Tortano ripieno di vitella, oua, medolle, e lattaroli.
Semola ripiena con calcio, oua, latre, & brado grafio.
Piccioni acollini guarniti con himoneello, e pepe fopraFrutti.

Accio di cerrito spartito con frondi di cedro sotto
Acci di Padola spartiri fernuti con sale, aceto, e pepe,
Nelpole fenz ossi scele con frondi otto, e sopra.
Mela cerrare scele con frondi di cedro sotto, 82 aneuare.
Piraza di bocca di dama guaroita di fiori, e zuccaro.
Spogne di sinocchi nette con sue frondisquo aneuare.

Prefutto

Martedi 23. di Decembre.

Parlone d'Apruzzo guarnico di limone, e molcardini. Parlone di galline arcere con cutte (orte di 'petie. Pera firoppare guarnice con cettilli molcardini, e zuccaro. Gelatina di piedi, mufi, orecchie di porco con spetie. Ventre di porco ripieno di calcio. oua, passiolinis, e pinoli. Vua duraca con frondi di finocchio stoto angutta.

Caldo.

Rostata di prefutto, prouola, cetronata, oua, & spetie.

Menestra di torzi guarnita di verrinia, & medolli.

Galline bollite guarnite con petrosso, & pepe sopra.

Teste di capretto indorate con sove di pane, zuccaro, e cannella.

Farros sustanta aconi prouola, e brodo grasso.

Forchetta lattante atossita ripiena con sue estremità.

Frutti. 121

Alcio cauallo di Polino netto con frondi fotto.

Cefaglioni netti [partiti ferniti con file, aceto, e pepeOliue di Maffa negre, guarnite con limore, oglio, & aceto.

Mel'appie feelte con Irondi di finocchio fotto.

Spegne di finocchi nette con fue frondi fotto.

Canefira di paña di Genoua divari) lauori.

Mercords 24. di Decembre.

Vuagliata di latte, rofto d'ouz, zuccaro, & aqua cofa.
Accoue di Genoua guarnite di limonecilo lauoraco.
Catatelli di ricora, prouela, zuccaro, guarniti di fiori.
Spinole falpimentate guarnite di amenta, pepe, & limone.
Plattiglio di ragoffe con pepe, agro, & limone.
Vua filuefira du Somma con frondi fotto aneuata.
Caldo.

O Va fatte all'aqua feruise con fale, & pepe.

Menefira diradici condita con oglio, pepe, & agro fopraAlici fresche fritte guarnite con limonicello lauorato lopra.
Pani ripieni di manteca, patte, cetropata, & tona fluiate.
Vermicelli futati con proula, e rasicio Parmeggiano.
Ombrine arofiite, feruite con sapore agro dolce, e pepe.

Frutti.

R Icotte salate di Potenza nette con frondi sotto.

Gambari di summa arostiri feruiti con sale, e peper
Guanti frici con manetes guarniti con o zuccaro sopra.

Oliute bianche guarnite con limoncelle, & peper
spogne di sinocchi nette con sue frondi sotto.

Scatola di gera, & pruna, & palta di Genoua.

Biance

Giouedi 23. di Decembre.

Freddo.

B lanco mangiare in pezzi guarnito con zuccaró, e percopata, Paltone di virella con fipene guarnito di hori. & zuccaro. Patriglio di piedi di virella un adobbo guarnito di limone. Gigotto di cofcia di caprio arofitto guarnito di limone.

Caldo.

P O'nette di vitella, oua, calcio, prouola, ricotta, e spetie, menestra di rape caralogne guarnita di calcio, 8e prefiutto. Spalle di capeteto bollito guarnite con pettosino, e eppe. Gubiglietti ripieni di lattaroli, oua, carne, ectronata, e medolla. Rifo stufato ripieno di cacifio caullo, oua, e cannella. Eletto di porco arostito con cepolle fotto.

Frattill
Afcio Parmegglano in pezzi netto con froadi di cedro fotto
Cardoni netti ipartiti ferniti con lale, e pepe.
Nel pole feche con frondi di finocchio fotto.
Vala cannamele feche con frondi forto.
Tortanetti, & callaguette di ancaro guarniti di fioria
Spogue di finocchi nette con fitte frondi fotto.

**Description of the first of the fi

Freddo.

Offsecioli (opra fotto coppe con estra bianca fopra.

Plattiglio d'anguille distatzo guatanto di limoncello,
Ragoli e jane meze mondo guatante con fue brancie.

Sarde l'espece, guarnice di limoncello, succaro, se cannella,
Palico ed dentier con herbete; pignolis, se pepes di

Ricci di mare netti ripiemi un l'aitro dell'orifutto di dila.

M Ozzarelle freche con zucaro, e caniella; il special reali (efficte con eg io, pepe, & agro.) Spogne di finocchi nette con fue trond-futto.

Frittelle alla Milancie con muneca, zucaro, e farina.

Vua groia con frondi fotto, e fopra anenata.

Barattoli d'amarcne ficoppate fopra lotto tazzette.

Noci

Sabbato 27. di Decembre. Freddo.

N Oci conce firoppate feruite dentro va bac letto di criftallo.

Plattiglio di ocife falmone da lalzate giarnito.
Gelatina di teffa di cernia giustaita di limoneello.

Plattiglio di bararghe di celaio giustatito con pepeVua rouella con frondi di finocchio fotto.

Amito di ragofta, zuccaro, latte d'amendola, & aqua rofa.

P sice capona in teame repieno con paffolior, e pignolimenefira di borragne con oglio, & paffole catalogacaurae frue guarnite con limonacilo laduorato. Calamari ripiem con paffolior cetronara, & pignoli. Suppa di camolicchi guarnita con ipoun ii, e patelle.

Frutth, 18. 1

Nalata di (carole bianche con al'ce, cappari.

Pezza di mel'appie guarnita di extronati, e aucearo.

Spogne di finocchi nettre con frondi fotto ancuaze.

Oune bianche guarnite con oglio, 82 aceto.

Fichi fecchi dello Celento a coppie guarniti di fiorial.

Barattoli di crognali firoppati ferutti con fotto tazge.

"Domenica 28. di Desembre."

Freddo.

Alciccione di Bologna guaratico di Imone.
Galline (alpimentate guara, di ectronato, limoncallo, e pegei
Tagliarini di ricotta guarniti di zuccaro, & aquazota.
Pattone di caprio con falame, fecte, guaratica di forit.
Plattiglio di spicciomi na dobbo guaratici di dimone, e pege.
Vua corniola con irondi fotto, & zucuata.
Caldo.

P Afficcione di vitella: Inttaroli, oua, offo maftro, e speties, veco di vitella bolino guarnito con petrolino. Plattiglio di lattaroli indoporano con fette di page forto. Cocozza, e long, di Genous fluitat con calcio, e liamini Gallotti d' India arottut fettuti con falza reale.

Afein cauallo del foro vecchio con frondi fotto.
Sorbe feete con frondi di flanceth lotto.
Mele fignote feete con frondi di flanceth lotto.
Mele fignote feete con frondi di flanceth lotto.
Spogne di finocchi nette con frondi fotto anenare.
Sectola quadra di pere, pruna, e coconza di Genonta-

Scorze

Lunedi 29. di Decembre. Freddo.

C Corze di cedro firoppate in fotto coppe con carta. D Lingua di bufalo falata bollita feruita à fette. Scurero d'anatre feluaggie guarnito di pignoli. Gallo d'India alla Portughele guarnito di limone. Riccotta di capra guarnita con zuccaro, & fiori. Vua aglianica negra con frondi di finocchio fotto-

Caldo. Orrespo di fegatelli, ventricelli, presutto, e lattaroli. Menefira di fearole con cafeio, boccolaro, & ollo mafiro. Caftrato bollito fernito con mostarda d'vua. Sfogliatelle ripiene di bianco, medolla, cetronata, oua, e anecaro, Suppa di taralli flufata con provola,e brodo graffo. Filetto di caprio aroftito feruito con falmeriglio.

Frutti. Afcio Parmeggiano netto, spartito sernito con frondi fotto-Olive d'Afcoli bianche guarnite con oglio, & aceto. Mela tramontane scelte con frondi fotto. Spogne di finocchi nette con sue frondi fotto. Nespole scelte con frondi di finocchio fotto. Caneftre di grafioli, & pezzetti di zuccaro. Martedi 10. Decembre.

Freddo.

D Lattiglio di natte, e cetronata trita mesca cun zuccaro. Filetto di Gingliano guarrito di limone, e mofeardini. Paffone di gallo d' India alla reale, guarnito di fiori. Gelatina di mufi, orecchie,e piedi di porco feluaggio. Mel'appioni firoppati guarniti di zuccaro, e mofcardini. Vua groia con frondi fotto, & forra ancuata.

Caldo.

B Rodo lardiero di lepre con sapore agro dolce. In Menefira di foglia guarnita con salami, e spetie. Galline bollite guarnite di petrofino, e pepe. Pizza di natte, offo maftro, oua, zuecaro, e cetronata. Lafague bollite con latte flufato zucearo, e cannella. Galline arcere aroftite guarnite di limone, e pepe fopra. Frutti.

A scio cauallo d'Apruzzo netto spartito con frondi sotto. Cefaglioni teneri di Palermo ferniti con pepe, e fale. Mela pera icelte con frondi fotto, & fopra. Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto. Oline verdi guarnite con limone, e pepe. Scatola di copeta guarnita d'anefini, e fufficellis

Mercordi 31. di Decembre. Freddo.

T Atte fresche lattanti seruite con zuccaro di panetto Tarantello difalzato guarnito di limoncello. Pizza di riccotta guarnita con fiori, e zuccaro. Trotte falpimentate guarnite con limoncello fauorato. Gelatina di cefa lo di mare guarnita di pignoli-Mal'appie firoppate guarnite di cetrilli, e zuccaro-Caldo.

Va fresce fatte all'aqua servite con provola, e pepe. .. Meneftra di fluocchi feluaggioli con fette di pane fotto-Triglie fritte guarnite di limoncello lauorato. Pani ripieni di natte, zuccaro, rosso d'oua, e manteca. Brodetto alla Romana d'oua, prouola, herbette, e pepe. Cefali di mare aroftiti con falmeriglio agro dolce, Prusti.

Ponnoli di mare aroftiti feruiti con agro, e pepe-Prouole nette con frondi di cedro fotto. Caffagne aroffite monde feruite con fale, e pepe-Caneftrelletti alla Genouela di manteca, zuccaro, e farina. Vua coda causllo scelta con frondi sotto, ancuara. Scatola di paffoli di Bari guarniti di argento.

GIOV B DI 1. DI GENNARO. Freddo.

B Janco mangiare in pezzi guarnito di percopata, & oro. Patt one di porco (cluaggio, guarnito di rolmarino. Gigotto di coniglio, guarnito di pepe, limoncello, e cerronata. Spalle di capretto falpimentate guarnite di limone, e pepe. Vua duraca con frondi fotto, & fopra ancuate. Caldo.

Cetillo di prefutto ripieno di passolini, pignoli, e spetie. Monefira di torze Napolitane guarnite con ceruellate. Vacca bollita guarnita con limoncello, & pepe fopra. Croftata di prouola, oua, cetronata, bianco. e zuccaro. Gnocchetti finfati con calcio Parmeggiano, e brodo graffe. Caponi impaffati aroffiti feruiti con falza reale.

Arzolini freschi di Fiorenza Spartiti con frondi fotto: Cardoni netti fpartiti feruiti con fale, e pepe. Nelpole fenz'offa scelte con frondi di finocchi fotto. Meia dieci fcelte con frondi di finocchi fotto. Spagne di finocchi nette con sue frondi sotto. Scatola di moscardini, confetti, pignoli, & cettelli, 321

Venerdi z. di Gennaro.

Freddo:

M Adrechiglia lauorata guarnita con zuccaro, & oto.

Alica falate guarnite con oglio, aceto, & pepeCalarelli di jucotta, zuccaro, è paffa rela guarniti di finzi,
Petec capone falpim, guarni, con timoneello, pepe, e petrofina,
Seutero di calamari, guarnito con acetaro, & cannella.

Vua Greza di Somma (celea con frondi fotto)

Caldo. Va fresche da bere seruite con sale, in ouere.

Bintcoli spiciti condui con egho, fale, pepe, & agre.

Cicinelli fritti guarii di con immoncello, & pepe.

Tracine subrate guarnite con passole, puna, & specie.

Neuole involre a modo di passicriotti con succarò, e cannella.

Triglic arostite guarnite di rimancello, e pepe.

Prutti.

Afcio dello riro sparitio con frondi di cedro focto;

Mela roffe di Marano (celte con frondi forto.

Botarghe guarnite con agro, oglio, e pepe.

Peza di mel'appie firoppare guarnita con aucearo, e fiori,

Oliue di Malfa infornate ferrone c'ent oglio, de accto.

Spogne di finocchi nerie con fue frondi fotto.

Sabbato 1, di Gennaro.

Freddo.

P Aftene di fonoli di mare guarnito con cro, e fiori
Pattuglio di capitone difalzare guarnito con limencello.
Denteri la jumentari guarniti di limone li utolato.

Denteri la jumentari guarniti di limone li utolato.

Sellene di mare guarnito con limene li utolato.

Pignoli mondi laurat con aqua rola, feruiti con zuccaro.

Amito incannellato guarnito di petcopata, zuccaro, & oro.

A Nipasho di polpitelli con cole agrette.

Menchia di i adici fofritta con pepe, eglio. 8c agro.

Calamari fifti guarniti di limoncello. 8c pepe.

Coppo di maccaroni, farde, taiamello, e cerrenata.

Meneriri di razili alla Napoliziao con oli ue, e pepe.

Spinole arofitie guarnite con limoncello, 8c pepe.

Arrum di mare arofiti, feruiti con agro, e pepe.
Irfalta di fearele bianche quantia con cappari,
Zeppe le tealdate guarnite con zucaro, mele, e fori,
spogne di finocchi monde con fice frondi lotto.
Pera bergamotto, con frondi di cirdo ferto.
Barattoli di amarene filopate in baccilotti.

Scorze

185

Domenica 4. di Gennaro. Freddo.

S Corze di cedro firopate guarnite con fiori.

Boccolaro guarnito di limone ello lauorato, & anifini.
Paftone di capretto à modo di leone guarnito con oto, e fiori.
Tagliar ini paffati di ricotta guarniti di zuccaro.
Acceillo di piedi di caffatto guarnito di pepe, & menta.
Ventre di porco ripieno di eafeio, oua, e pignoii.

Eruelli di vacca indorati con fette di pane feruite con agro-Oglia alla Spagnola guarnita di cafcio, polli, e falami. Plattiglio di piccioni indorati con fette di pane, e zuecaro. Pafficciotti in boccone di cofe firoppate. Maccaroni fitulati con prouola, e grafio. Capretto arofitto; guarnito con limonecllo, e pepe.

Fruiti.

Afcio cauallo spartito eon frondi sotto.
Acci di padula netti, spartiti, seruiti con fale, e pepe,
Oliue di Spagna guaronie con limoncello, accto, de pepe.
Spogna di infocchi cette con sue frondi otto.
Mel'appie scelte con frondi di finocchi sotto.
Pastetelle di Monache nitrate con sori, e zuccaro.
Luncii x. di Gennaro.

Fredo.

Per a feiroppate guarnite di mofeardini, e cettilli.
Prefutto d'Apruzzo fiellato guarnite di coffandri.
Cofei di caprio falpimentata guarnita di rofimatina.
Ricotte veraci di capra guarnite di fiori. e zuccaro.
Seuiero di lepre guarnito di cettronata, zuccaro, e cannella.
Vua verdefea con frondi di finocchio fotta.

Caldo.

Nipaño di piedi di virella ripieno con cafcio, & oua.

Nipaño di piedi di virella ripieno con cafcio, & oua.

Menefira di rape catalogne guarnite con ceruellata.

Capponi bolliti guarniti con percofino, e pepe.

Telle di capretti indorate guarnite di zuccaro, e cannella.

Suppa di taralli flufata con prouola, graffo, e pepe.

Piccioni arofiti guarniti con limoncello, e pepe.

Prutti.

Alcio in pezzinetto (partito con frondi fotto.
Alcio in pezzinetto (partito con fale, aceto, e pepeMela cannamele con frondi fotto. & neutrato, e pepeSpegne di finocchi nette con fue frondi fotosorbe di capo di monte con frondi fottoro
Scatola tonda di pafta di Genova di vazzi lauori,

Capo

Martedi 6. di Gennaro.

Apo di latte doppio feruito con zucerro fogra.

Verrima lattuare guarojia con mofeardinja e limone.

Pattone di galline arcere et amezatecom prejutto, e fpetie.

Galarina di reffa di eignale guarnita di limone.

Pattiglio di petto di gallo di India a fette guarnito.

Vua groja con fondis fotto, granettata.

Caldo.

Figurelli di porter comitto rezza arofiti con cerrangola fopra.

Menellità di cardoni guatnita con calcio, e prefutto.

Spalle di capretto bollite guatnita con certe di pañe.

Ventre di porco ripieno indorato con ferte di pañe.

Semola ripiena di calcio, bua prouola, e brodo grafio.

Filetto di vitola arofitico quantito con limmonello, e prepe-

Mercordi 7. di Gennara 1

Preddo.

Vagliata di latte, zuccaro, aqua rofa, & ona.

Ancione di Genour guarnite di limoneello, e pepei.
Tortaneri di zuccaro, oua, e recotta, guarniti di fiori.
Plattiglio di ragolta, guarnito di limone, e pepei.
Triglie inifeapete, guarnite eon paffolini, e pignoli.
Ricci di mare ripicai l'un dentro l'altro del loro frutto.
Caldo.

O Va ccèate ripiene di teffe di cafcio csuallo, e pepe. Menefita di fenze fipietate con oglio, a groy e pepe. Alici frefee fritte guarone di limoneello, e pepe. Pefee capone fluiaso con praoa, pignoli, de rebette. Tagliarini fluifati con protoli, auccaro, e caanella. Onbrina arofitta, guaronica con limoneello, e pepe.

Ranci di mare arofitii feruiti con (ale, e pepe. Mozzarelle di Capua freche con frondi fotto. Tartufali fudita: con oglio, pepe, & agro. Carciofale verdi (cruite con fale, pepe, & aceto. Spogne di finocchi monde con fue frondi lotto. Barattoli di radiche di lingua boue firop pare.

Barattoli

Giouedi 8. di Gennaro.

B Atatoli di conferna di cetto in fotto sazze:

Piftone di vitella guarnito con fiori, & cro.

Accello di efiremia di poli fiperato.

Plateglio di mallardi fattonu adobbo guaranito di cappasi.

Vua toftola guarnita con frondi fotto, e fiori fopra:

Galdo.

T Esta di vicella suffata ripiena di passole, e prunzi.

Petto di vicella busta su piena di passole di cicicio:
Petto di vicella bobito guarnio con petrofino, e peper.
Passone all'Inglese ripieno d'oua, e cose siroppase.

Rifo stutta e con casso, ona, pronola Juvacaro, e cannella.
Porchetta ar ostita ripiena di mela, e sue interiori.

Afcio Parmeggiano in pezzi netto con frondi fotto.
Cafagliona netti fiparitii feruiti con fale, 8c pe pe.
Calzonetti ripieni di bianco magnare cettorata, e zaccato.
Mela tramontane di Marano feelte enn frondi fotto.
Nefpole feelte con frondi di finocchi fotto.
Spogne di finocchi nette con fue frondi (fotto.

Venerdi 9. di Gennaro. ...

Freddo.

B Ifcotti di Spagna ferniti con tazzette di Vino amarena.
Platfone di trotte guannito di fiori, & oro.
Plattiglio d'anguille dialgare guantito di limone.
Granati alappi) mondi ferniti con zuccaro fopra.
Scatolette di caulale feoperte guantite di argento.
Vua filuefira con frondi forro, & fopra aneuata,

Caldo.

Polpettone d'oua; mollica, calcio, ricotta, e cetronata Mengdra de cabi Romani conditi con oglio, e pepe; Linguati triti quaroni; con limone, e pepe; Platriello d'oua fritte cen fette di pane, e zuccaro. Ratuello i goud di riccotta, succaro, e manteca: Salpe freiche ieruite con (appre agro dolce.

Prutti.

Afeio di fiore netto confrondi (otto.

Scafici di mare fritti feruiti con agroi e pepei.

Oline di Mefina infornate, feruite con pepe, si actor.

Guanti di palla d'amendole, zuccaro, e mele.

Soogne di finocchi monde con frondi, st ancuate,

Bazattoli di cotognati guantiri con fiori, e oro.

Sabbato 10. di Gennaro. Freddo.

Acilotti di noci firoppate con suo giuleppo, e zuccaro sopra. Paft me di luzzi spetiato guarnito di rosmarino, & oro. Plattiglio di pesce guarnito di limoncello lauorato. Aurate fritte guarnite di limoncello, pepe, e cappari. Plattiglio di ragolte guarnite di limoncello, e pepe-Vua groia aneuata con frondi fotto, e fopra. Galdo.

Annolichi aperti foffritti con oglio, agro, è pepe: Meneftra di borragine, finocchio, paffoli, e bieta. Secce piccole fritte guarante con limoncello lauorato. Pafticcione di frutti di mare, fongi, e tarantello. Laganelle con latte d'amendole, zuccaro, e cannella fopra. Dentici aroftiti feruiti con fapore agro dolce.

Frutti. Ambari d'aqua dolce (alpimentati guarniti dell' isteffi . Infalata di paffinache con aceto, moltocotto, e pepestrufoli in monte guarniti con zuccaro fopra. Radici scelte concre con sue frondette. Pera buon christiane con fronde di cedro fotto. Spogne di finocchi scelte con frondi fotto.

Domenica 11. di Gennaro.

Freddo. To lanco mangiare in cannella guarnito di pignoli, e zuccaro. D Lingua di bufalo falata guarnita di limone, e pepe. Paffone di caprio guarnito con frondi di cedro, & oro-Plattiglio di piedi di vitella in adobbo con fretie. Gigotto di coniglio, guarnito di limoncello. Vua ancuara con frondi di finocchio fotto. .

Caldo.

Olpettone di vitella, prouola, pane oua, e fpetle. Menefira di foglia guarnita di tutte forti di falami. Galline bollite guarnite con petrofino, & pepe. Plattiglio di piccioni fenz'offa ripieni di cofe firoppate. Fongi, e cocozza di Genoua flufati con brodo graffo. Gallo d' India aroftito guarnito con pafta fritta.

Frutti. A scio di limosano spartito per mezzo con frondi sotto Mela pera scelte con frondi di cetro fotto. Sorbe scelte con frondi di finocchio fotto-Pizza di cetronata guarnita con fiori-Spogne di finocchi nette, con sue frondi fotto. Granati agri dolci netti feruiti con zuccaro fopra.

Lunedi 12. di Gennaro.

Preddo.

Piletto di Giugliano guarnito di limoncello, e mofeatdini.
Pattone di gallo d'India con fipete, lardelli, e falami.
Tagliarini di ricotta guarniti di succaro, & aqua rofa.
Spalle di capetto falpimentate guarante di limoncello, e pepe.
Scuirro di ventrefea di cignale guarnito di pignoli.
Vua verdefea con frondi lotto, & fopra anguata.
Caldo.

Rodo lardiero di mallardi con fapore agro dolce.

Menefira di rape catalogie flufare con cafeio, e brodo graffo.

V., ca bollita guarnist con berbette, 8 e pere fopra.

Tortano di Sant' Antimo ripieno di cofe firoppate.

Lafagne di Monache flufare con prouola, zuccaro, e cannella.

Filtero di caprio arofitico con falmeriglio, pe cappari.

Frutt.

Alci caualli d'Apruazo spariti con frondi sotto.
Cardoni netti, spariti, sertiti eon aceto. & fale,
Oliue di Massa bianche guarnite con limoncello, e pepe,
Pera buon christiane con strondi di ectro fotto.
Scatola di eopeta di Nola con moseardini sopra.
Spogne di finocchi nette con sile frondi sotto.
Martesi 1.1 di Gennavo.

Freddo.

M El'appie firoppate guarnite di cerrilli, e mofcardini. Topreffata di Nola guarnita di limoneello, & anifini. Tena di cipale (alpimentata guarnita di rofmarino, e limone. Ricotte veraci guarnite con zucearo, e fiori à torno. Gelatina di piedi, orecchie, e mulo di porco guarnito co canella. Vuga bianze a con frondi (forno, & ascusazo.)

Caldo.

T Onzeclle di fegato di porco feruite con agretto.'
Caponi bolliti guarmiti di petrofino, pepe, e limoncello.
Pafieciotti ripieni di natte, cettonata, ona, & cofio mafto.'
Suppa di ventre ripiena flufaracon brodo graffo.
Galline arcere arofite guarmet di limoncello.

Frutis.

Arzolisi di Siorenza frechii, fparriti con frondi fotto.

Caresofiale nette fervite con fale, aceto, & pepe.

Nelpole feelte con frondi di finocenho fotto.

Paltetelle di cettonata guarnite de zuecaro, e fiori.

Spogne di finocchi feelte con fior fotto.

Mercordi 14. di Gennaro.

Platiglio di natte, e cetronata trita con zuccaro (opra-Tarantello firopparo guarbito di molcardini. 1-122a di ricotta, ona. zuccaro, 8t. aqua rola. Trotte falpimentare guarnite di imporcello, 20 pepe. Mela tamourane firoppate guarnite di zuccaro. Plattiglio d'arenghe ouate guarnito d'oglio, aceto, e pape.

T Azza d'ona alla Franzele di latte, zucçaro. & aquatofa, suppa di noscela feliaggiori quartità ditarantello. Avrate fritte quartite di limocacilo janorato, prantipieni di natte, manteca, ona e zucçaro, a di disconsiderali com prouola, & caclero, a di di potto fielchi arodini con lapora agio dolce.

R Afchi di Calabria arti con frondi di finocchio fotto.

R Afchi di Calabria arti con frondi di finocchio fotto.

Lardichole di mare fritte feruite con pepe, agto, e fale.

Songne di finocchi nette con fine frondi fotto.

Oliue di Gaera branche feruite con limoncello, e pepe.

Vua raucha feela con finocchi fotto.

Barattoli di lazzario de groppate, qi fottocoppen di con di con

Groueds 15. di Gennara.

P Occolaro bollito, guaranto di limone, e mofcatdini.
Pattone di porco feliuggio guaratto di rottoratio, & oro.
Scutero di leore guaranto di pienola, succaro. & canella.
Caponi [alo mentati guaranti di d'moncello, & epec.
Plattiglio di vente ripieno di cafero, oua, e pignoli.
Vua toftola ancusta con frondi di finocchio futto.

Robara di prefutto, pronole, & cerconate.

Menedira di rotze Napolitante puarnità di ceruellata.

Spalle di cappetto holive guarnite di limone, è pepeT-fle di cappetti indorare con fette di pane lotto.

Maccaroni (caldari fibraticon cassio, e mantecaPrecioni arofitti guarniti di pafficciotti.

Pretti.

Afcio canallo di Sieslia fastito con frondi fotto.

Olive di Gazza banche fermine con glate, & especia,
Songne di fionchi nette con un frondi fotto.

Nella Toinofe di Meltro feelte con frondi fotto.

Scatola quadra di paña di Genoua di vari, lanori.

Venerdi 16. di Gennara. Freddo.

M Antechigha ladossta guarsita d'oro, e zuccaro. Alici (alate guarnite di limoncello lauorato. Catarelli di ricorta, vuas e zuccaro guarniti di fori. Capnni marini (alpimehtati guarsita di limone, e pepe. Gelatina di cetali di mare con pigsoli, e canuella. Plattiglio di botarghe feruivo con oglio, pepe, & agro.

Va freiche latte all'aqua feruite con zuccaro, e cannella, Broccoli spicati feruite con oglio, pepe, & agro. Calamareti firti gaurniti con liumonello, e pepe. Pizza di natte; zuccaro, oua, offo madro, & aqua rofa. Vermicelli di puglia flufati con prouola, e calcio. Luzzi arofiti; ferniti con limonello, & pepe.

Prutti.

Second in a mark a contini, fortisti con, agro, e pepe.

Caffagne à roffe calde leruire con fale, pepe, & agro.

Caffagne à roffe calde leruire con fale, pepe, & agro.

Sto gliatelle rip en edi cettronata, gelo di cotogna, e zuccaro.

Soegne di finocchi monde con fue frondi fotto.

Barattoli di gelo di cotogna feruite fopra fotto tazze.

Sabbato 17. di Gennaro. Freddo.

P Lattiglio di capitone difalzato guarnito di limoncello. Paffone di dentree guarnito di fiori, & oro fopra. Fe-lone di mare ouaro guarnito con l'iffelfe branche. Polpi mofcarelli falpimentati guarniti di limoncello. Re bel di mare nettri riperi un dentro l'altre del fruto. Vua coda cauallo della coffa con frondi forto ancuata.

Corfani geoffi Mufati con paífole, pruna, & pepe.

Meneftra di radici afciutta condita con oglio, pepe, & agro,
Triglie grofie fritte guarnite di limantello, & pepe.
Suppa di ceci roffi con aglitti, erofimaria.
Gongole di mare i ffritte afciutte con oglio, e pepe.
Cerali di mare arothii con agro dolce.

Prutti.

Parelle di mare fritte con pepe, eglin, & agro. Infalata di meficanza con oliue. cappari, & pepe. Zeppole à torrantris, gurnite di mele, fori, e auccaro. Carcioffale fetuite con aceto, pepe, & fale. Spogne di finocchi monde con frondi forto. Scatola di paffole di Bari feoperta con tatte fopta.

Bianco

Domenica 18. di Gennaro:

Blanco maneiare in pezi con succaro. & tro (oprà-Prefutto d'Apruzzo fiellato guarto di mofeardini, e limóeello Gigotto di filetto di caprio guarnito di pepe, & limone. Galline in cafcia (alpiamentate guarnite di limoncello. Plattiglio di tefte di capretti in adobbo guarnito di cappari. Vua duraca con frondi fotto, & coperta di neue.

Maliccione di vitella, piccioni lattatoli, oua, e prefutto.

Petto di vitella, piccioni lattatoli, oua, e prefutto.

Petto di vitella bollito guarnito con petrofino, & pepePollaftre fufare con mel'appie, paffole, pruna, e pepeSemola ripicoa di caficio, oua, e brodo di cafirato.

Portenta arofita ripiena d'olive, mela, & fuoi interiori.

Prutti.

Afeio vecchio di Cerritio actto spartito con frondi fotto.

Spogne di finocchi nette con sue frondi fotto.
Pera buon chin filiane con frondi di cedro fotto.
Canestra di corranetti, & castagnette di zuccaro.
Nespole senziosa con frondi di finocchio sotto.
Granati agii dolei feruiti con zuccaro fopra.

Lunedi 19. di Gennaro. Freddo.

V Brinia firoppata guarnita con succaro, e mofest dini.
Partone di vivella in Croce di Malta con oro fopra.
Tagliarini di ricotta guarniti con zuccaro, de aqua rola.
Gelatina di sefta di cignale guarnita di cerronata, e pignoli,
Gello d'India alla Portogbela guarnito di limoncello, e fufficelli.
Vua verdelea con frondi fotto, & ancuata.

Galdo.

P. Lartiglio di ceruelli indorati con fette di pane fotto.
Cofcia di caftrato bollita fernua con maforio, & offomafito.
Cofcia di caftrato bollita fernua con maforata d'usa.
Pizza di natte, zucearo, mancea, & roffo d'ouo.
Rifo flufato con cafcio, oua, zuccaro, & cannella,
Filetto di vitella aroffito fatto in adobbo prima.

Frutti.

Alcio cauallo di Polino netro [partito con frondi fotto.
Oliuc bianche guarnite con limoneello, & pepe.
Nella tramoniane con frondi fotto, & fopra.
Sorbe di capo di Monte son frondi fotto,
Spogne di finocchi nette con frondi fotto,
Statola trotonda di pera, & pruna di Genova.

Scorze

Martidi 20 di Gennaro Freddo-

Corze di cedro firoppate fernite in fotto coppe. Saleiccioni di Boli gna guarniti con anifi confitti. Pastore di carone fatto ad aquila con spetie. Acetillo di predi di caftrato guarnito con pepe, & menta Ricorte di Pozzuolo guarnite con zuccaro, & fiori fopta. Prefutto di caprio guarnito di limoncello lauorato.

Caldo.

Fratelli di porco aroftui con fue rezze, e pepe-Menefira di fearo la con finocchio fecco, & cafcio. Galline bollice guarnite con petrofino, & pepe fopra. Sfogliatelle di bianco guarnite con zuccaro, e cannella. Fongi di Genoua Aufati con falami, & cafcio. Filetto di porco arofito con cipolle, e guarnito.

Frussi. Afcio Parmeggiano perto fpartito con frondi di cedro fotte: Cardoni netti fpartiti feruti con fale, & pepe-Mela pera con frondi di finoechio fotto. Pizza à bocca di Dama guarnita con fieri fopra. Spogne di finocchi nette con que frondi fotto. Vua corniola bianca con frondi fotto, anenata: Mercords 21. de Gennaro.

Freddo.

Vagliata di latte, zuccaro, oua. & aqua rofa. Paffone di fpinole di mare guarnito di fiori, & ore. Ancione di Genoua guarnice di limoncello, & pepe. Triglie in feniero guarnite di zuccaro, & cannella. Plate glio d'oua melce, guarnito di auccato, e molcardini-Vua filueftra con frondi forto, & ancuara.

Caldo.

Va fresche da bere fernite in ouere, con sale. Meneftra di caoli Romani con paffole catalogne. Cicinelli fritti gnarniti con limoncello lauorato, & pepe Torta di cetronara, zuccaro, oua, e fcio, e manteca. Brodeito alla Romana d'oua, latte, & aqua roia. Triglie aroffice fernite con limoncello, & pepe.

Frutts.

C Ponnoli di mare arofteti, feruiri con pepe, & agro. D Promole freiche con frondi di cedro fotto. Olive del Caffiglione, feeuite con ogl o, acreo, e pepe. Guanti di paffa d'amendole, zuccare, e mele. Spogne di finoci hi monde con fue im ndi fotto. Mela dieci feelie con frondi di finocchio fotto Bianco

Giouedi 22, di Gennaro.

Freddo.

B lanco magiare incannellato guarnito di cettonata, e zuccaro. Lingua di bufa lo falata guarnita con limoncello, & pepe. Gigotto di filetto di cignale guarnito di limoncello. Patticcione di galline arcere tramezzato di falami. Seniero di lepre guarnito con zuccaro, e cannella, Vua coftola fcelta con frondi fotto, & aneuata.

Caldo.

A Neipafto di piedi di vitella ripieno di paffole, e pruna. Menefira di foglia con tutte forti di falami. Mallardi bolliti feruiti con falza di mel'appie. Tortano sfogliato, ripieno di cofe firoppate. Lafagne bollite con latte, flufate con zuecaro, e cannelia. Gailo d' India aroffito, feruito con falza reale.

Frutts.

Afcio di patragnone netto fpartito con frondi di cedro fosto Acci groff netti, fpartiti, ferniti con pepe, e fale. Mela terrate di Castello con frondi di finocchi fotto. Pastitelli di pasta d'amendole fritti, guarniti di zuccaro. Nespole scelte con frondi di finocchio fotto. Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto.

Venerdi 21. di Gennaro.

B l'Cotti di zuccaro feruiti con tazzette di Vino amarena.

Trotte di pietra falpimentate guarnite co limoncello, e pepe Plattiglio d'anguille falate guarnito con limoncello, e pepes Pizza bianca di rientta, oua, e zuccaro. Plattiglio di ragoste guarnito con pepe, e limone. Vua groia fcelta, con frondi di finocchio fotto.

Caldo.

Va cecate ripiene con cascio, pepe, & herbette, Meneftra di borragine con paffole Catalogne, e botire. Calamari fritti guarniti di limoncello, e pepe-Pani ripieni d'oua, zuccaro, e cofe firoppate. Neuole ripiene di natte, guardite con zuccaro. Spinole aroflite service con meranfto agro dolce.

Frutti.

Arnumi di mare aroftiti fertiti con agro, & pepe. Mozzarelle freiche flufate con zuccaro, & cannella. Caftagne aroftite monde fernite con fale, & pepe, Pera buon christiane con frondi di cedro fotto. Spoene di finocchi monde con fue frondi forto. Barattoli di nespole firoppate in sotto tazze.

Sabbaro 24. di Gennaro.

Preddo.

A Mito di ragolla, guarnito di pignoli, e auccaro. Dentici lalpimentati, guarnito di immolelo, & popo, Plattiglio di botarghe guarnito di ceftrilli, e auccaro, Mellappie firoppate guarnite di cettrilli, e auccaro, Mellappie firoppate guarnite di cettrilli, e auccaro. Vua rouella aetta con frondi fotto, & aucuata.

Caldo.

A Nguille aroflite con frondi di Jauro, oglio, e pepe.

Meneftra di finocchi felazgioli con fette di pane fotto.

Linguat firit guaratiti di limpocello, e pepe fopta,

Paffone d'ombrina con falami, e fipetie dentro.

Taralli Mapolitani fuluti con oliue, ar gaun, e pepe.

3alpe freche aroflite fermite con pepe, & fale.

Frutti.

Ranci di mare aroliti feruiti con pepe, e fale.

Infalata di pafinazhe cotte con moño cotto, e zuccaro.

Plattiglio di cirtufali feruito con oglio, agro, & pepe.

Spogne di finocchi monde con fue frondi fotto.

Calzonetti ripieni di pafta reale, zuccaro, e cannella.

Barattoli di gelo di coggii fermat in fotto coppe.

Domenica 25. di Granaro.

Freddo.

Apo di natte doppio fernito con zuccaro lopra.

Paltone di gallo d' lodia guaratio di frasche di mortello, e moleardini.

Pattone di gallo d' lodia guaratio di frasche di mortello, è oro.

Platriglio di picci di vitella falpimentati guaratto di l'mone.

Gelatina di teda di signale con zuccaro, è cannella.

Vua duraca scelta con frondi di finocchio sotto.

Roflata di prefatto; prouola, oua, zuccaro, & cetronatar-Menefira di logie Napolitane guam con calcio, cerucilara Vacca bollia guarnira con pertofino. & teppe fopra-Teffe di capretti indorate con fette di pane fotto-Gnocchett, filtali con calcio cavallo, e brodo grafio. Capretto aroflito guarnito con pepe fopra-,

Frutti

C Afeio cauallo d'Aprazzo netto (parrito per mero ?
Oliue di Spagna guarmite con limoncello, & pepei
Mel'appie di Serino feelte con frondi fotto.
Granati agri dolci feruiti con zuccaro fopraSpogne di monochi nette con fue frondi fotto.
Canefira di caffagnette, e tortanetti di zuccaro.

a Barate

Lunedi 26. di Gennaro. Freddo.

B Arattoli di limoneclli piccoli firoppati con fue frondi,
Battone di caprio guarnica con limonecllo, & anchoi.
Pattone di caprio guarnico di frondi, & oro.
Spalle di capretto aleffe guarnite con falza di moffaccioli.
Accello deffremità di pel figuranito con limonecllo, & pepe.
Mela tramontane firoppare guarnite di cetrilli, e zuccaro.
Caldo.

P Olpettone ripieno di cafcio, oua, mollica. & fpetie, Oglia alla Spagnola di capone. & tutti falami, Mallardi flufati con fapore agtetti di prona. Suppa di venere ripiena, flufata con prouola. Tartara di natte, oua, e auccaro, sfogliata. Galline accete arothte goarante con ceruellate.

Prutti.

A tzolini di Fiorenza nerti fpartici con frondi fotto.

Cardoni mondi feruiri con fale, aceto, & pepe.

Mela cannamele feelte con frondi di cedro fotto.

Spogne di finocchi monde con fue frondi fotto.

Vua verdefea aneura con frondi di finocchio fotto.

Scatola di copera guarnita con fufficielli fopra.

Marteds 27. de Gennare. Freddo.

B Occolaro bollito guarnito di mofcardini, e limone: Paffone di cignale tramezzato con prefutro, e fpetie, Telte di cappre tin adobbo guarnite con cappari, e pepe, Gigotto di gallo d'Iridia guarnito di limoncello. Vua tofiola con fiondi di finocchio fotto, aneutata. Bianco mangiare incannellaro guarnito di pignoli-

Caldo

B Rodo lardero di ventrefca di cignale, con specie.

Aponi bollite, feruit con mostada.

Pasticiotti in boccore, ripieni d'oua, natte, e manteca.

Maccaroni fealdani, sustati con prouola, e mozaarelle.

Piccioni arostui guarniti con pasta lauorata.

Pratti.

Afcio cauallo di Sicilià frefeo con frondi fotto,

Afcio cauallo di Sicilià frefeo con frondi fotto,

Afcio cauallo di Sicilià frefeo con frondi di Roocchio fotto.

Mela fpinofe con frondi di Roocchio fotto.

Ol ur di Terrazoua bianche guarnite con limoncello,

apogne di Roocchi mende con fue frondi forto.

Satola auada d'amendole, mofeardini, e fufficelli,

plattiglio

Mercordi 28i di Gennaro. Freddo.

D Lattiglio di natte lavorato con zuccaro, & oro Paffone di Cernia guarnito con tarantello, & spetie. Lafatelli di provole, ouase zuccaro guarniti di fiori. Plattiglio di polpo mondo àmodo di ragofta, & pepe-Scatolette di causale scoperte teruite in totto tazze. Vua filnestra con frondi fotto, & coperta di neue.

Calda.

Azza di latte con ona, e zuccaro, guarnita di biscotto Meneftra di broccoli con oglio, prpe. & agro. Aurate fritte guarnite di limoncello, e pope lopra. Plactiglio d'ona friere con fette di pane. Laganelle stafate con prouola, manteca, e parmeggiano. Dentici aroffiti guarniti con limoncello lauorato, e pepe-

Frusti.

Cafeci di mare falpimentati guarniti dell'iffessi. Cascio de fiore netto con frondi di cedro sotto. Castagne à rosto calde teruite con sale; & pepe. Pizza di mel'appie aroftice, guarnira con succaro, & oro. Ricci di mare ripieni va dentro l'altro del frutto. Spogne di finocchi monde con fue frondi fotto. Giourdi 29. di Gennaro.

· Freddo.

Corze di cedro firoppate feruite con carte bianche. Prefutto vecchio d'Apruzzo guarnito di limoncello. Paffone di capretto à modo di leone guaratto d'oro. Coscia di caprio salbimentata gnarnita di rosmarina. Plattiglio di ventre ripieno di cafcio, oua, e pignoli, Ricotte veraci di capra guarnite con zuccato lopra.

Caldo.

Opertone reale di rosso d'oua, cerronata, e pignoli-Menefira di cardoni guarnita co ceruella:a,cafcio,e verrinia, Spalle di capretto bollito guarnito con petrofino, e pepe. Palombi della ghianda finiati con mela, & prana. Suppa di piccioni difoffati firoppata guarnita di lazzarole. Filetto di cignale aroftito con falza di vua...

Frutth .

Afcio di Caffignano netto spartito con frondi di cedro fotto Cardoni di Procita feruiti con fale, e pepe. Mela tramontane feelte con frondi di cedro fotto. Pizza di cetronata guarnita dell' ifteffa, & zuccaro-Vua toftola con fromai di finocchio fotto. Spogne di fiaocchio con iue frontifotto.

Venerdi 30. di Gennaro.

Mantechiglia lauorata, guarnita con auccaro, & oro,
Mela colainon froppate guarnite di cettilli.
Pizza di ricotta, oua, auccaro, & aqua rofa,
Plattiglio d'arenghe ouate, guarnite con pepe.
Vua groia roffa con frondi di finorchio fotto.
Caldo.

Va fresche da bere, serute con ouere, e sale.

Pastone di spinole con tarantello tramezzato.

Suppa di finocchi (eluaggioli con pepe, e passole.

Suppa di finocchi (clusggioli con pepe, e panule.
Secchie fritte guarnite di limoncello lauorato, e pepe.
Calzonetti ripieni di calcio, oua, prouola, e zuccaro.
Luzzi arofitti guarniti con limoncello lauorato.

Prutti.

Afcio di Fizudra fpartiro con frondifottoPera d'inturno con frondi di finocchio fotto:
Carciofale primarole, feruite con fales, aceto, e pepe.
Oliute di Santo Lorenzo guarnite con oglio , limone, e pepe.
Spogne di finocchio monde con fue frondi fotto.
Barattoli di lazzarole firoppate feruite con fottocoppe.
Sabbato - L. di Gennaro.

Fredio.

A Mito incannellato guarnito di cetronata, epignoli.

Plattello di ragoda guarnito di limoneclilo, epepe.

Aurate firite in adobbo con cappari mofto cotto, & ipetici e pelec capone (alpimentato, guarnito di pepe), e limoneclilo.

Ricci di mare netti vi dentro l'altro del fratto tripicia.

Caldo.

P Afliccione di cardoni, tattufali, tarantello, e frutti di mare-Torze firafcinate con finocchio, oglio, agro, & (petic-L; iguati firiti gutantifti i imoncello lauorato. Suppi di ceci rolli con herbette, aggi, e rofmarina. Cannolicchi aperti con fette di pane fotto, e epee fopta. Ombrina arontita guaritat con limoncello, e pepe.

Frutti.ling

Níalatz reale di bifeotti, olive, & cappari,
Mela pera, Icrunic con frondi di finocchio fotto.
Plattiglio di botarghe guarnito con eglio, pepe, & aceto.
Granari agri delci ieruin con ancearo fopra.
Spogne di finocchi monde con fue frondi fotto.
Pignofi in adobbo con aqua di rofe, euucaro fopra.

109:

DOMENICAL DI FEBRARO.

Freddo.

lanco mangiare in pezzi guarnito di oro-Mortadella di Ferrara con limoncello, & ancfini. Paftone di coniglio con prefutto, & spetie, Gelatina di tefta di cignale guarnita con cannella. Plattiglio di palombi con falza d'amendola fopra. Vua groja scelta con frondi fotto, & aneuata.

Caldo.

Eruelli, & lattaroli indorati con fette di pane. Menefira di cauli con verrinia, e ceruellata. Vacca bollita, guarnita con petrofino, e pepe, Tortano sfogliato ripieno d'oua, & piccioni. Riso stufato ripieno di prouola, & oua. Porchetta lattante aroffita, e ripiena con fuoi interioril.

Frutti.

Afcio cavallo del Foio netto fpartito con frondi fotto. Cardoni netti fertiti con aceto, fale, & pepe. Mel'appie scelte con frondi di finocchio sotto. Pizza a bocca di dama guarnita di fiori-Nespole scelte con frondi di finocchio sotto Granati agri dolci netti, ferniti con zuccaro Lunedi a. di Febraro.

Freddo:

Errinia firoppata guarnita di mofcardini. Paftone di capone ad Aquila guarnito d'oro, e fiori. Tagliarini di ricotta paffata, guarniti di zuccaro, & aqua rofa. Galline salpimentate guarritte di limoncello, è pepe. Acetillo di piedi di castrato guarnito di menta, e limone. Vua toftola (celta con frondi di finocchio fotto.

Caldo.

Roffata di presutto, prouola, cetronata, oua, e spetie-Meneffra di rapestufara con ceruellata, e falami. Caponi bollitia feruiti con moftarda d'vus. Mallardi ftufati, ripieni di pruna, & paffole. Fongi, e cocozza di Genova ftufati con tutti falamis Filetto di caprio aroftito con falmeriglio agro dolce.

Frutti Til

C Afcio Parmeggiano netto con frondi di cedro fotto.
Cefaglioni tattanti, netif, feruiti con accto, fale, e pepe-Olive di Spagna feruite con limone, e pepe. Mela cannamele con frondi di finocchio fotto. Pizza di mel'appie con zuccaro, & cannella, Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto.

Barattoli

Lucerna

Martedi 3. di Febraro. Freddo.

B Arattoli di limoncelle piccole fireppate con fue frondette.

Morradelle di Modera bollite, ferrute alli (fe.
Pattone di palembi di ghiaoda, tramezzato di prefutto, a
Seuiero di congitto, guaroito di zuccaro, e caonella.

Carcelli di ricotta, oua, zuccaro, e aqua di fiori.

Vua duraca feclas con frondi fotto. & ausuara.

Caldo.

Regatelli di porco con fue rezze arofiti feruiti con agrol-Menefira di fernole con cafero, e finorchi fecchi Fetro di vitella bollito feruito con limone do aggliazo. Gubigli-etti ri pieni di natte, cettopata medolle, oua e aucearo. Latagne di Monache con manteca, zuocaro, & canuella. Gallo d'Indicatorito feruito con faiza teale.

Prutti.

Afcio di caffignano netto, con frondi di cedro fotto.
Sorbe feclte con frondi fetto, & fopta.
Mela dir ci di Marano con frondi di finocchi fotto.
Spogne di finorchi monde con fue frondi, apeuate.
Pignoli in adobbo con aqua di rofe feruti con zuccaro.
Seatola quadra di prusa, radiche, & peta.

Mercordi 4. di Febraro.

P Lettiglio di datte doppio con zuccaso fopra.
Tarantello difalizato guarnizo con imponeello, oglio, & aceto.
Denuici falpimentas guarnizi di imponeello lauorato, e pepe.
P zza banca di prouolate zuccaro, guarniza d'oua meice.
Justilea di pafinache con falza di moffaccioli.
Vua filuefitra feclta confrondi fotto, acetata.

Caldo

D'Opiello Illa Sos gnola di latte, oua, zuccaro, & aqua, refa;
Boccoli foicati spondirecon oglio, agro, e pepe fopra;
Linguari fritti guarniti di limonelanotato, e pepe.
Plate glio d'oua fritte flufare con latte, e bifcotti,
Angel Ill di ricotta, proude, mollicae, acucaro,
Tr glie groffe arofitte, grarnite di limonocillo, e pepe.

R Afchi di Calabria stoftici con zuccaro, e cannella fopra.
Spoonnoli di mate arofitti a fertuti con pepe, & oglio.
Canefirelletti alla G-nouela di zuccaro, e manteca.
Spogne di finocchi monde con fue fronda fotto.
Pera buon chrift ane fecte con fronda di cedro fotto.
Na pole fenzioffa con fronda fotto, e fopra.

Bisaco

201

Giouedi s. di Febraro.

B Ianco mangiare incannellato, guarnito di pignoli.
Gallo d'India armato alla Derrughele.
Tefte di capretti in adobbo guarnite di cappari, e pignoli.
Gigotto di filetto di caprio guarnito con limoncallo.
Vua verdelca con frondi fotto, coperta di neue.

Caldo.

P Olpettone di vitella, prouola, oua, mollica, e spetie:
Cafrate bollin feruito con molarda d'us.
Pastone all' Deglete di piccioni, vicella, e cose stroppate.
Pontalicchi di Barbaria studici con grasse
Capretti architi, guarniti di limanaccilo lattorato, e pepe.

Afcio e anallo d'Abruzzo estro fipareiro con frondi fotto.

Cardoni netti fipartiti, feruiti con pepe, e faleDiluc d'Alcoli bianche feruite con oglio, & aceto.

Mela tramonanae feclus con frondi di facechi fotto.

Spogne di finocchi monde con fue frondi lorto.

Statola di noccitate guarriore con fulle fili fipara
Statola di noccitate guarriore con fulle fili fipara-

Venerdi 6. di Febrara. Freddo.

M Antechiglia fauorata, guarnia con zuccaro, & oro.

Peice cipone falpimentaro, guarnio di imoncello.

Tortanetti diricotta, prouola, oua, e succaro.

Platriglio di ralamati firiti in leapee.

Vua cornidia con frondi di finocchio fotto.

Va freiche fatte all'aqua, feruite con pepe, e fale.

Muneffra di pifelli, cardoni, fpetie, & herbette.

Aurate frirete, guarnite con limoncello, e pepe fopra.

Neuole intiolte à modo di pafficioteti con zuccarosarach id i porto freichi arofitii con agro dolce.

Ombrina arofita, guarnita con limoncello, e pepe.

R Icotte falate di Pocenza nette con frondi fotto.
Gambiri di mane falpmenetti guarniti dell' iffifeffi.
Infalata di cappari, mefcolanza, & olue.
Sfogliatelle di ricotte, oua, zuccaro, e paffa reale.
Pera bregamotte fecife con frondi fotto
joggae di finotchi monde con fue frondi fotto.

paftone

Sabbato 7. di Febraro. Freddo.

P Aftone di cefali di mare con pignoli, paffolini, & (petie. Plattiglio di ragofte guarnito con pepe, e limoncello. Mel'appie firoppate, guarnite con molerardini, e succaro, o Gelatina di fopinolette, guarnita con sucearo, e cannella, in Ricci di mare netti, ripieni vin dentro l'altro del loro frusto. Vua groia fecil a con frondi di finocchio fotto.

Vppa di scoriari roffi rupien di passole, e pruna.

Nenestra di sinocchi scluzggioli con scree di pane sotto.
Secchie fritte, guarnite con limoneello lauorato, & pepe,
Coppo di maccaroni, sarde, ceronata. & carantello.
Calamari arostu, ripieni di passolini, e pignoli:
Cappole scaldate con mele, e zuccaro lopta.

Pratti.

Nalata di cauli fiori, feruita con fale, pepe, & agro. A Acci grofili partin, feruita con accto, fale, & pepe; & Olite di Cafetta, feruite con pepe, gello, & accto. Spogne di inocchi monde con ine frendi forto. Mela direi feelte con frondi di finocchio fotto. Barattoli di gelo di conegni, feruita i fotto copet.

Domenica 8 di Febraro.

Apo di latte doppio guarnito con zucearo di panetto; Filettilo falto, guarnito con limonello, e mofeardini. Pañone di cignale, guarnito di cime di morrella, 8c oro. Plattiglio di galline arcere arofite a modo di quaglie. Scuiero d'anarte feluaggie guarnito con zucearo, e cannella; Vua roftola fecira con frondi di finocchio fotto, ancuata.

Caldo.

Rippa di vacca Rufare con cafcio, Se oua.

Menefira di broccoli coperta con caponi, e ceruellata.

Ventre ripieno di ricorta, oua, cafcio, spette, e brodo concio.

Platruglio di lataratoli indorati con zuccato, e cannella.

Menestra di gnocchetti stufati con cascio cauallo. Caponi impastati serniti, arostiti con salza verde. Frutti.

Marzolini Florentini netti spariti con froudi fottol
Mila pera ser lete con froud di certo fotto.
Paftetelle à vento di pasta d'amendole, succaro, e sorie
spogne di finocchi monde con sue frondi fotto.
Sacola ritonda di moscardini, confesti, e amendole.

opreffata

Lunedi 9. di Febraro:

Freddo.

C Opressata di Nola con limoncello, e moscardini. Teffa di cignale falpimentara guarnita con limone-Ricotte fresche con zuecaro, guarnite con fiori. Paffone di lepre tramezzato con prefuto, & fpetie: Gelatina di porchetta, guarnita di granati. Plattiglio di ventre ripieno, guarnito con limone. Calda.

Omacelle di fegato con zuccaro, & cannella? Meneftra di cardoni, cafcio, prefutto, e ceruellatza Galline bollite, guarnite con petrofino, & pepe. Sfogliatelle ripiene di bianco, cetronara, & zuccaro. Maccaroni fcaldati, flufati con prouola, e manteca. Galli d' Iodia arostiti, ripieni di mel'appie, & oline. Frutti.

Afcio cauallo di Sicilia fresco con frondi fotto. Mela cerrate scelte con frondi fotto. Pizza di Cetronata, guarnita con fiori, e zuccaro. Spogne di finocchi monde con fue frondi fotto. Carcioffale nouelle, fervite con pepe, & fale, Vua corniola con frondi di finoschio fotto-

Martedi 10. di Febraro.

Freddo.

Janco mangiare guarnito di cetronata, e succaro fopra. Prefurto ftellaro guarnito d'annefini confitti. Caponi falpimentati guarniti di limoncello, auccaro, e pepe-Passiccione di piccioni tramezzato di cernellata. Gigotro di caprio, guarnito con pepe, e limoncello lauorato. Vua toffola di Capo di monte con frondi fotto.

Caldo.

Roffara sfogliata di prefutto, prouola, e cetronatai Oglia alla Spagnola guarnita con pollanche, e falami-Tefta di vicella ftufata ripiena con fapore agretto. Pafficciotti in boccone di cofe firoppate, Lafagne di Monache flufate con zuccaro, e cannella. Porchetta aroffita ripiena confue interiora, & olive.

Prutti.

Afcio cauallo del Foio netto con frondi fotto. Cardoni mon di feruiti con fale, aceto, e pepe. Mozzarelle flufate con zuccaro, & cannella fopra, Pizza di bocca di dama guarnita con frondi di cedro. Me l'appie scelte con frondi di finocchio sotto. Spogne di finocchì monde con sue frondi fotto. Mercordi t t. di Febraro, & Primo di Quarefima. Freddo.

R Icci di mare vn dentro l'altro del frutto ripieni.
Scorfani falpimentri guarniti con limoncello, Se pepe.
Ti glie fritte in fcapece, guarnite con limoncello.
Pattone di trotte, guarnite di frafche di mortella.
Infaltat di cardon; bolliti, freddi, con oglio, e pepe.

A Cetillo di tarantello moflocotto, aceto, & pepe.

Meneltra di finocchi faluaggioli in luppetta.

Calamari firiti guarniti con humoncello, e pepe.

Suppa di tonimole monde eno herbette, e pepe

Meraullo di riiglie guàrnito di ocertonata, e zuccato.

Espa di tonimole monde eno herbette, e pepe

Meraullo di riiglie guàrnito di ocertonata, e zuccato.

Zeppole di ciemelli con zuccaro, & cannella fopra.

Dentici a rofitti ferutiti con fapore agro dolce.

Giouedi 12. di Febraro.

A Mito guarnito con cetronata, pigeoff, e zuccaro.

Tracene fa pimentate guarnite condimonacillo, e peperatura de la condimonacillo, e peperatura de la condimonacillo, e peperatura de la ragena, guarnita di percopata, e limencello, el Palarello di ragena, guarnito con peper, & agro. Li italiata di lattuta, ofiue, cappari, aceto, & oglio.

Caldo.

Dolpettone di fearole, tarantello; pignoli, & herbette.
Broedli fiicati coo agro, oglio, & pepe fopra.
Linguiti fitti guarniti di Immonello, o pepe.
Palincione di iongi, capitone, efrutti di mace.
Suppa di cannolicchi aiciutta con agro dolle, e pepe.
Tefte di ragolite riplene con molliche, agro, e pepe.
Tarilli alla Napolicanze con diue, argaga, e pepe.
Triglie grofle aroflice con fapore agro dolle fopra.

Frutti.

Liue bianche, limoncello, oglio, aceto, & pepe Finocchi mondi con fue frondi fotto, & aneuatia Pizza di mel'appre, e circopaza garanta di fori. Vua maluafia con frondi fotto, & aneuata, Mela pera con frondi di finocchi fo tro. Barattoli di cotognata, guaranti di fori-

Venerdi 13. di Febraro.

Pignoli mondi laurit con aqua di rofe, e zuccaro.
Plattiglio di fiuriore, guarnito di limoncello.
Ombrina falpimentara guarnita di filmoncello, e pepe.
Mel'appie firoppate guarnite di zuccaro di panetto,
Pizza bianca d'amerdole, e zuccaro guarnita di fiori.
Infalara di raponzoli cotti con pepe, e mostocetto.
Caldo.

S Vppa'di (cortanetti (forza fpine ripiena di paffolini.
Menefira di (carolecon finocchi lecchi.
Calamatt fritti guarinti con agro, & limoncello,.
Coppo di fatde, cetronara, carastello, & pepe. a
Sarachi arofiti con di pire agro dolce.
Maccaroni di Puglia con falza verde.
Sponnole arofitte con eglio, agro, è pepe fopra.
Lacerti arofitti con fapore agro dolce fopra.

Aflagne aroflite feruire con agro, e pepe.
Tartufali foftirit, con oglio, pepe, & agro.
Finocchi ancuai netti con fue frondi fotto.
Peta buon chriftiane con frondi fotto, & aneuate.
Vua rofloa con frondi fotto, e coperta di neue.
Scatola di mezze amendole confitte, e cettilli.

Sabbato 14. di Febraro. Freddo.

A Ncjoue di Genotia guarnite con limone, & pepe,
Plattiglio di percoca fecche, guarnite di auceatoCeiali falpimentati, gairanti con himoriello, e pepe.
Paffone di anguille tramezzato di tarantello.
Vua coda casullo anedata con frondi fotto.
Infalata di lattuche con cipollette, e cappari.
Caldo:

A Neipallo di polpittelli mofearelli ripieni di gaffole.
Anguille di mare fiirte, guarnire con pepe.
Tortano siogliato ripieno di cofe dolei, e firoppace.
Calamari flutati, ripieni di paffolepipiggonii, è cherbetteZappole di ceci rolli con zuccaro, e cannella fopta.
Menefit a di folini con cipolleres, e pepe fopra.
Ombrina arofitta 2001 fapore agro dolee, e pepe.

Ardoni mondi ferutiticon aceto; fole, e pepe.

Oline di Spigna, guarbite con limonecillo, e pepe .

Scondigli aroditi con lapore aggio; e pepe fopra.

Mela tramontane conficondi di cedro foto.

Spogne di finacchi nette, con fue fiondi fotto.

Albari d'amarène firoppate, guarbiti di fiori.

Amito

Lucerna) of

2065

Domenica 13. di Pebraro.

A Mito incannellato, guareno di pignoli, e auccaro.

A Mito incannellato, guareno di pignoli, e auccaro.

Plattiglio di expitone guareno di carantello.
Pattone di cefali di mare, guaranto di fort.
Melone di incerno a ferre, coperto di neue.
Tefte di cerna falpimentate, guarante di pepe.

Infaltata di ferrole bianche con cappati.

P Lattiglio di efiremita di pefer fritto, fernico con agro, Menefira di fpinaci con mofto corto, paffole, de pepe-Pafficienti in boccome ripieni di cofe firorpate. Aguglie fritte, guarnite di imoneello, de pepe-Cocoare di Genoua fritte, teruite con falza verde. Suppa di tartofali afeitura con pepe fopera. Giocentetti flutati con latte d'amendola, e canotlas spinole arofitic con fapore agro dolce, e peper. 30 pinole arofitic con fapore agro dolce, e peper. 30 pinole arofitic con fapore agro dolce, e peper. 30 pinole arofitic con fapore agro dolce, e peper.

Arciofale feruire con aceco, pepe , & falciofale feruire con frondi di ecdro fotto.
Scatola di paffole di Bari, guarnita con orco.
Finocchi mondi aneuati con frondi fotto.
Scatola di paffa do ferialimencati.
Scatola di paffa di Genoua con vari Jauori.
Lungdi 16. di Febraro.

Freddo.

Ellone ouato, guarnito con fue branche.
Patriglio d'arenghe ouate guarnito di limoncello, e pepe.
Gelarina d'anguille di mare guarnita di limone.
Pafone di ventrefea di tonno con herbette, e pepe.
Sarache fritte in adobbo, guarnite di limoncello.
Infalata di cardoni cotti, ferutti con oglio, actto, e pepe.

Annol rchi sfeintti apetti, con pepe, & agro fopra. Menefitra di pifelli, guarnita con tarantello, e pepe-Suppa di metluza bolliti con latte d'amendole. Tefè di capitroni flufate, guarnite con faragi. Pizza di (pinaci, con farde, feoza fpine, paffole, e pepe. Luza arefitti, guarniti con agro, e pepe. Carnumi arofiti, tetniti con agro, e pepe.

S Trufoli in corona con aucearo, & argento fopra, Oliug d'abuazo, feruire con oglo, & actio. Cardoni netti, feruit con acto, fale, e pepe. Mela pers ancuate, con fronde di cedro fotto, Finocchi mondi mensal con tue frondi fotto. Tottatetti, & caftagnette di aucearo, guanniti di fori.

Albaçi

Martedi 17 di Pebrarg.

A Lbari diffimoncelle piecole firopate con fue cime.

Pizza di datti, cettonata, guarnite di limone, e pepe.

Pizza di datti, cettonata, e meñaccioli.

Vua bianca aneuata con frondi lotto.

Scatolette di cauiale dentro fotto coppe.

Infaltat di cappari con himoncello, & pepe...

Caldo

Polette di farde, tarantello, & moñaccioliMeneñra di radici, con pepe, oglio, & agro.
Linguati fretia guaranti con limoneello, & pepe.
Marando di tarantello, guaranto di certonata:
Pañone di déntici, guaranto dell'infelio, e pepe.
Sarde areganate, aroftice nella braggia.
Sturione aroftito allo fipiedo pilotato con grafio di tarantello.

Lenrechiata ripiena con filomaje pepe.

Frutti.

A Cej groff mondi feruiticon fale, e pepe.
Zeppole confrondi di borragne, zucaro, e mele.
Cutagne verdi arolate, fernite con fale, e pepe.
Mel'appie con frondi di fisocchi forto.
Spogne di fisocchi con fue frondi, & aneuate.
Pignolata incannellata fertità in forto tazze.
Merror di 13. di Febraro.

Fredda.

Pana damafeene bollite con zuccaro fopra, Ragofte falpimentare fane, guarnite con fue brancite.
Plattiglio di patinarche froppare, con zuccaro, e cannella fopra;
Scuiero di triglie fritte guarnito di pasta di Genoua.
Frittiglie di bianco ripiene di zuccaro, e cannella.
Infaltata di bifotti è modo di torci mullo.

Caldo.

Tacine bollite fipiene coo pafolitri, e pignoli,
Menefira di cardoni, guarnita di taraneillo, e pepe.
Secchie fritte, guarnite con imone, e pepe.
Pafona all'inglete di farde, e frutti di mare.
Suppa di tartuali i. e fipognoli con pepe fopra.
Menefira di fruette con mofficcotto, e pepe fopra.
Zeppole di pafa di aniendible con zuccaro, e mele.
Grongo lenza fipine arofitro con frondi di lauro.

Arciofale bollite, ferune con neve, adeto, & falc.
Pera baon christiane con frondi di cedro forto.
O'une di S cilia inforate ferune con li mone, e pepe,
Spogne di finocchi con fur frondi forto, anguaceDattil di Barbiria in ferune ronde feopere.
Spala di fongi di zuccaso con fiuri, e oto fopra.

Pignoli

Giouedi raidi Febrare

Present the property of the pr

Caldo che de la consequencia del la consequencia d

Ardoni netti, feroni con aceso, pepe, & fale.

Vun'toftola con frondi di finocchi fosto, & ancusta.

Mela finone con trondi di finocchi fosto, & ancusta.

Platte lin di tarufali con roglio, aceto, & Pepe.

Songe di finocchi con feroni fosto, & ancusta, benen di finocchi con feroni guarnitto, il benen secola di nocciata di Bari, con fieri guarnitto, manazza colorgi.

Kenereti do di Peterto.

Freddo.

A Liei falste guardite con oglio, aceto, ategano, a pepeGelsistis di foinolette, guardita di granti.

Turbire lie gespoce, guarne se di lumonetilo e pepepizza di biance guardita di accordo, de fight, acri biance guardita di accordo, de fight, acri biance guardita di carole bianche con oglio, accto, chiand di carole bianche con oglio, accto, chiand di carole bianche con oglio,

P Africione diffuncie, fibritai mare, a (petical de la constanta de forare) in impetta con pepe (opranja de la constanta de forare) in impetta con pepe (opranja de la constanta de la constan

Arciofale feruite con fale, aceto, e pepei.

Zaftagne verdi arofitte, feruite con fale, & pepei.

Zeppole fertidate con raccaro, e mele fopra.

Mela cannamele con frondi di cedro fotto.

Oline d'Afcoli verdi feruite con timoncello.

Barattoli d'amarene firoppate in tazzette.

plattiglio

Sabbato 21. di Febraro. Freddo.

P Lattiglio d'anguille, guarnito di limoncello.
Vua bianca con frondi fioto, & ancuata.
Paffone di ventrefica di tomno con tarantello, e fpetie.
Cefali (alpimentari, guarnit di menta, & pepee fopraInfalata di cardonenti bianchi, & fioti di boragine,

The fle di ragoste ripiene di mollica, pepe, & agco.
Menestra di tora con odore d'aglio, e finocchi secchi.
Sarde Fritte guarnite di innocello, e pepes fopra.
Suppa di cefali bollisti con latte d'amendola, e pepe.
Pizza di farde, cetronata, macatoni, e tarantello.
Spinole arostite, con oglio, agro, e pepe sopra.
Menestta di semola, ripiena con latte d'amendola.
Linguari fritti, e poi incarbonati con aceto, e mollica.

Frutti.

Aflagne verdi aroftite, feruite con fale, e pepe, Mela pera con frondi di finocchio fotto.

Melone d'inuerno, guarrito di fiori, e frondi fotto.

Spogne di finocchi monde con frondi fotto.

Botarghe guarnite d'agro, pepe, e limoneello.

Sectola di pruna di Genoua, e palla di varij lauori,

Domenica 22. di Febraro.

Freddo.

D Inneo mangiare di ragofte, guarnito di aucerro,
Delargigio di pefece con falmone di falsato guarnito di limone
Morene in feapese guarnite di limoneello, & pepe.
Ricotte di latee d'amendole, & auceraro,
Setuero di pafina che con poluere di mofaccioli,
Infalata di fparagi cotti con pepe fopra.
Caldo.

D Africcione di calamari, carantello, & (pognole)
Mencltra di call di finocchi in fuppa con pepe.
Calamari fritti, guarniti di limoncello, e pepe fepral
Suppa di carantello, cappari, iggooli, & paffole.
Patione di finole con paffole, e [petie.
Spere di mare arofitte con lapore d'agro, e pepe.
Laganelle con falsa verde inculte. & pepe fopra.
Lacetti grofil arofilti con fapore agro dolce, e pepe.
Lacetti grofil arofilti con fapore agro dolce, e pepe.

T Artufali arofiti; fettuit con fale, e pepe.
Fichi Troiani fecchi dello Cilento, e guarniti.
Mela tramontane con frondi di finocchio fotto.
Guant di palla fritti, fettuiti con zuccaro, & mele.
Finocchi mondi aneuni con frondi fotto.
Albari di nespole semosfia firoppate con argento sopra.

Plattiglio

Lunedi 23. di Febraro. Freddo.

P Lattiglio d'arenghe ouate guarnito con limoncello, e pepe, l'uzzidalpimentati, guarnite don limoncello, & pepe, l'Bianco di (corfan, guarnite di eetropata, & pignoli. Pa'lone di cerrita tramezato con tarantello. Melone di pane à fette con fondi fotto, & ancuato. Infalata di luvoli cotti, fettini con pepe, e fale.

Caido.

Nguille aroktiee ean frondi di lauro, e pepe.

Nguille aroktiee ean frondi di lauro, e pepe.

Necedira di pifelli, e arciofale, & tarantello.

Seccie fritte, guarnite di limoncello , & pepe.

Paliccione ripieno di frade, carciofale, & tarantello.

Suppa di lentecchie e on hei bette, e pepe lopra,

Telle di ragolle, ripieno del fuo liquore.

Alici freiche aroffite fopra la braggia con fale.

Sconcigli di mare, feruiti con oglio, pepe, & agro.

Frutti.

Rifoni alla Spagnola fritti ripieni di cofe dolci.

Carcioffale arollte, feruire con oglio, fale, e pepe, and apple feelte con frond di honochi lotto. A company of the control of

Marterdi 24. di Febraro.

M El'appie firoppase, guarnine con zuccare, e certifi.

M Ricci di mare netti vo dentro l'altro del lor frutto ripieni,
Gelatina d'anguille di mare, guarnita di pignolit.

Pizza di percoca fecche, percopata piña, e zuccaro.

Alici falate fervite con limoncello piccolo, & pepe.

Jaliata di cardoncini cotti, con fale, aceto, e pepe.

Caldo.

Corfuncti ripieni con paffole, pignoli, pruns, e pepea la Menettra di fearele con finonchi iecchi, e tarantello.

Linguati fretti guarnin con limoneello, Re pepea i la Suppa di ceci roffs con rifimantian; e cannella.

Pafficciotti froppati guarniti di cetronata, e ancearoli spognole fiuldare con lapore d'agro, e pepe.

Rifin con larte d'amendola, Re zuccaro, e cannella fopra.

Ventrefea d'atonna arofitia con fapore agre dolle fopra.

Frutt.

A Ccci nerti [partici ferutti con fale, e pepa.
Amendole monde adornate con aqua, e fale.
5-atola di paffole di Bari l'autorata con oro fopra:
Mela tramontane con frondi di cedro fotto.
Finocch nerti mondi con fue frondi, de aneuglio.
Brattoli d'amercee firoporate, guarante d'oro.

Barattoli

Mercordi 25. di Febraro. Freddo. ..

Arattoli di limoncelle piccole fireppate. Plattiglio di ragofte, guarnito di limoncello, e pepe. Dentici falpimentati, guarniti di menta, limone, e pepe. Plattiglio di percoca tecche con zuccaro fopra. Cefali fritti con falza di mostaccioli, e zuccaro, Infalata di raponzoli cotti con pepe; e moftocotto: Caldo.

P Aftone de luzzi, tarantello, & cannolicibi. Oglia alla Spagnola, guarnita di capitone. Anguille fresche fritte, laruite con agri, & pepe. Grongo bollito con sapore di latte d'amendole. Suppa di spinole, herbette, passolini, e pignoli . Taralli alla Napolitana con oglio, oliue, e pepe. Sarachi aroffiti ; feruiti con falmeriglio agretto. Cappolicchi aperti, foffritti con agro, oglio, e pepel Frutti.

Ardoni mondi, seruiti con aceto, sale, e pepe. Olive fritte, fernite con ogl o, & pepe. Callagne verdi aroftite, feruite con pepe, & fale. Pera bergamotte con frondi di cedro fotto. Rananicchi mondi ferniti con fale, & pepe. Pizza di cetronata, guarnita dell' ifteffo, & fiori. Gioucai 26. di Febraro.

Freddo

D Runa damascene bollite con vino, e zuccaro sopra. Moftaccioli freschi, seruiti con tazzette di Greco. Pastone di flurione guarnito di frondi, e oro. Triglie fritte in feuiero, guarnite di cerronata. Vua bianca con frondi totto & coperta di neue. Infalata di lupoli cotti, feruiti con pepe fopta.

Caldo ..

D Lattiglio d'eftremità di pesce fritto feruiti con agro, e pepe. Menestra di borragine con passole, & pepe sopra. Alici fresche fritte, seruite con limoncello, e pepe. Sarde in carta imborracciate con paffele, e pignoli. Pasticcione di fongi di Genoua, carcioffale, e pepe. Broccoli fritti con falza verde, e spetie sopra. Fauetta alla Venetiana con fette di pane, e mosto cotto, Trielie aroftite con sapore agro dolce sopra.

Frutti. In

Eppole di rifo con zuccaro, e cannella fopra. Mela sfarinate con frondi di finocchio fotto. Noci fecche aperte, nette, fenza feorza. Pizza à bocca di Dama nitrata guarmta di fiori. Spogne di finocchi nette, e coperte di neue. Scatola di pera, & prnna di Genoua. Dd

Venerdi 27. di Febraro. Freddo.

Apitone disalisto con limoneello, aecto, oglio, e pepe, Scorfani falpimentati guarniti di limoneello lauorato, Ricci di mare va dentro l'altro del lor frotto ripieni, Triglie fritte in fazpece guarnite di limone. Paltone di trotte, guarnito di fraiche di mortella. Infalata di cardoni bolliti, fet nitt con oglio, accto, e pepe, Caldo.

A Cetillo di tarantello, mosto cotto, aceto, & pepe. Menestra di mocchi feliaggi oli in Juppetta. Seccie fritte, guarante con limonello, e pepe. Suppa di tronnirole monde condira con herbette. Merastito di triglie, guaranto di estronata, e zuccaro. Rifo con amendole, zuccaro, è cannella fopra. Dentici arofitti con lapore agro dolce fopra. Dentici arofitti con lapore agro dolce fopra.

Frutti.

Dorarghe guarnite di oglio, agro, & pepe-Carcioffile fervite con aceto, fale, e pepe. Mela dieci con frondi di cedro fotto.. Finocchi mondi con fue frondi fotto, & aneuati. Vua teflola con frondi di finocchio fotto. Scatola di pignolara, & paffa di Genoua.

Sabbato 18. di Pebraro.

Preddo.

A Mico guarnito di cettona: a, pignoli, e zuccaro.
Inci lalate con limoneello, oglio, aceto, e pepeTracine falpimentate, guarnite di limoneello, & agro.
Gelatina di cefali di mare, guarnita di percopata.
Platt glio di ragoffa: guarnita dell' lifelio con pepeInialata di (paragi con pepe, oglio, & aceto ferutta.

Caldo.

Dolpetrone di farde, triantello, pignoli, & herbette.
Broccoli fpicati, feruiti con pepe, oglio, & agrolinguari fretti, guarniti di limonecilo, & pepe.
Patitecione di fongi di Genoua, & capitone.
Suppa di cannolicchi afciutti con agro dolce, e pepe.
Tefle di rasofie ripnen di agro dolce; e pepe.
Taralli alla Napolitzana con aregano: pepe, & oliue.
Ombina arofitza con fapore agro dolce (opra.

Frutit.

O Liue d'Afcoli con oglio, aceto, & pepeFinocchi mondi con lue frondi fotto aneuati.
Pizza di mel' appie, e cetronata guannita di fiori.
Vua groia con frondi fotto, e coperta di neue.
Mela pera con frondi di finocchi fotto.
Baratoli di cotognata coperta con carte fotto.

Ragofic

DOMENICAL DI MARZO.

R de fie salpimentate guarnite con peper e limoncello.

Rucci di mare vo dentro l'altro del lor frutto ripieni.

Pastone di rotte, guardito di mottella. Et ori.

Pastone di rotte, guardito di mottella. Et ori.

Pasticciotti di amendole atorrate con zuccaro, oglio, ce melellassa di lattuche bianche, guardite con fiori.

Polpette di cicinelli, rarantello, e frutti di mare, Meneftra di pifelli con lartuca, & herbette.
Denici in pezzi fritti, guarniti con limoncello.
Telta di furione fluttas, coperta di fparagi.
Pezza di dattili cerronata, farde, e carantello.
Meruzzo di pietra alla paclana con brodo concio.
Liaganelle afontte, ferune con pepe, & acetto.
Linguati arofitti, con fapore agro dolce.

Adoni netti, feruiti con fale, e prpe.

Oliue dello Gilento infornate, feruire con limoncello.

Mela dieci aneuate con frondi di cedro fotto.

Spogne di finocchi aneuate con fue frondi fotto.

Gambari falpimentari, guaronti dell' iffelli.

Scatloa di palfole di Bari, guarnita con argento.

Luncat a, ai Marzo.

Freddo.

A Mito di ragosta, guarnito di pasta di Genoual'astriglio d'arenghé outare, guarnito con pepe Luzzi falp mentati guarniti con limonecilo, 82 mentas Seuiero di luzzi guarnito di zuccaro, e cannella. Melone d'inuerno aneuato con frondi di cedro fotto. Ingiata di mescolanza con oliue, e stori sopra.

Calso.

Rofitta sfoglitat di tarantello, certonata & succaro.

Menefita di fpinati, paffolini, & molto cotto,
Calamari l'ritti guarniti di limontello. & pepe.
Suppa di tefta di cernia con latte d'amendole.
Cecozze di Genooz fritte, fernice con lalza verdo.
Menefitta di fafoli con herbette, e pepe.
Spinole arofitti e con fapore agro dolce.
Sponnola rofitti con agro, e pepe fopra.
Fratti

C Efaglioni di Palermo, feruiti con fale, e pepe.
Cafragne verdi arofitte feruite con fale, e pepe.
Pera buon chriftiane con frondi di cedro fotto.
Botarghe guarnite con limoncello: e pepe.
Finocchi mondi con fue frondi fotto.
Pizza di copera guarnita con futiteelli, e oro.

Citrangoli

Lucerna

.O. S. Martediq. di Marko. B. N. O. C.

Freddo bask I rangoli mondi in monte con zuccaro fopra. Fellone ovato guarnito con le (ne branche, o _ 1 Anci fresche in bianco guarnire con pepe, e menta. Plattiglio di capitone ditalzato guarnito con limontello. Pigua bianca d'amitoj guarfita con auccaro, & fioti. 'o and

Infalata di cardoncini con oglio, aceto, & pepe, april a aralala la Caldo. Aftone di venerefea di tonno con eglio, e specie, 200

Meneftra di pifelli con anguille difalzate. Linguati fritti guarniti con limoncello, & pepe. 12 of 11 Suppa di fcorfani, con latte d'amendole. Sarde in carte con paffolini, pigneli, & pepealle a alle a Plattiglio di tarrufali ftufati con pere, oglio, & agro. Farro con latte d'amendole, zuccaro, e cannella fopra. Auglie aroffite con sapore d'ogho, & aceto. O Monte de la

Frutti. 111

Arcioffale fernite con pepe, fale , & aceto. Gimbari d'aqua dolce, guarniti dell'ifteff Mela cannamele con frondi di cedro fotto. Ol ue di Gaieta verdi con limoncello, & pepe. Spogne di finocchi con fue frondi fotto, aneuate. Scatola di pignolata, cocozata, & pafta reale. Mercardi 4 di Marzo. 1

Freddo.

Mito incannellato, guarnito di zuccaro. Plattiglio di ragolte, guarnito dell' ifteffo, e proce Gelatina di Ipinolette lauorata con granati fopra. Paftone di cernia, guarnico di mortella. Mel'appre firoposte, guarnite di fiori di cedro. Infalata di cappati, botarghe, e pepe. Caldo.

Oloettone di Cernia, tarantello, mollica, e pepe. Menefira di cicorie afriutta con pepe fopra. Ventrefea di tonno frit'a, guarnita con limone. Pasticcione alla Francesa di farde, & tartufali. Suppa di tonninole asciutta con pepe sopra. Zeppole con frondi di borragine, mele, e zuecaro. Semola con latte d'amendole, zuccare, e cannella. Oftrache di Taranto aroftite con agro, e pepe fopra.

Frutti. Ardoni mondi feruiti con fale, aceto, & pepe. Pera boon chriftiane con frondi di cedro fotto. Patiole Catalogne monde con zuccaro fopra. Partetelle d'amendole con aucearo fopra. Spogne di finocchi aneuate con fue frondi fotto. Barattol, di lazzarole firopoate in cazzette.

plattiglio

Giouedi s. di Marzo. Fred to.

D Lattiglio di tarantello con Imontello, & pepei .- 1 spinole in scapece con pallole, e cappari. Vua toftola con trondi di finnechio fotto, & ancuata, se la Pafficcione d'anguille, capetoni, & spetie. Plattiglio d'offreche con limone, & pepe. Infalata di paffinache cotte, con aceto, & moRocotto. Caldo.

Ntipalio di polpi moscarelli con paffole, e pignoli. Menestra di finocchi feluaggioli con pepe fourza Sarde friete guarnite con limoncello, e pepe fopra. Calamari ripieni ftufati con herbetre, & ipetie. Meraufto di triglie con falza di mel'appia, e moffaccioli. Fresone alla Spagnola fritto ripieno di cole dolci-Laganelle con falsa verde, & pepe fopra. Salpe freiche aroftite con lapore d'agro.

Frutti.

C Elleri netti fpartiti, ferniti con fale, e pepe. Mela pera con frondi di cedro fotto, ancuate. Caffagne verdi arofite, leruite con fale, & pepe. Spogne di finocchi ancuate con fue frondi lotto Bottarghe, feruite con oglio, agro, & pepe, 1 17 91 10 10 Scatola di cocozzata, e melonata di Genoua,

Venerds 6 ds Margo. Freddo.

Arattoli di limoncelle piccole firoppate. Alici falate guarcire conaceto,oglio. & aregano-Merluzzi falpimentati, gparniti di menta, & pepe. Pizza di dattili, percopata, gelo, & zuccaro. Plattiglio di percoca fritte con talza di cetronata. Infalata di monache lavorata di tutti falumi.

Caldo.

Annoliechi aperti, feruiti con oglio, agro, e pepe, Meneftra di cardoni guarnita di tarantello. Auglie fritte, guarnite di limoncello, & pepe. Scorfani ripieni con pepe, & latte d'amendole. Pasticciotti di tarenfoli, & cole firoppate. Suppa de ceci mendi con pepe, & berbette. Sponnoli aroffici con agro, & pepe fopra. Ragosta imboracciata con pepe, e tarantello. Fruitt.

Arciofale feruite con fale, pepe, & acete Olive fritte feruite con egito, e pepe. Mela dieci con frondi di cedro totto. Zeopole à tortanetti guainite con mele, e fiori, Spogne di fi occhi anenate con frondi forto-Torra Venetiana di pafta reale, guarnita di fioriti alla con alla

Lucerna

Sabbato 7. di Marzo. Freddo.

B lanco mangiare di ragosta guarnita di cerronata.

Dentici (alpimentati con menta, limbacello, & pepe. G lacina di anguille fresche guarnite di cannella. L'alo le can Triglie in scapece con cappari, e limoneello. Vua filueftra aneuara con frondi fotto. Infalata di fcarole biandhe con capparini.

Caldo. A Nguille aroftite con frondi di lauro, e moltica. Menestra di piselli, cipollette, & corze di lattuca Seccie fritte, guarnite di limoncello, & pepe-117 8 3 2. 2 9-112 Cicinelli bolliti afcintti con agrose pepe foprasioni incinif Fongi di Genoua Aufati con capitone, e pepe. 12 3 10 11 11 11 Pizza di sparagi, spognole, tartufali! herbette, e pepe-Teste di ragoste ripiene di mollica, agro, e pepe. Triglie arostice con sapore agro dolce.

Frutti-

Otarghe guarnite d'agro, limoncello, e pepe. Pera buon chriffiane feruite con frondi di cedro fotto: Cattagne verdi aroffice fernite con fale, e pepe. 212 " " " Spogne di finocchi aneuate con fue frondi fotto. 2 1 fi il engen Gambari bolliti, guarniti dell'ifteffo. Tortanetti, e castagnette di zuccaro con frondi.

> Domenica 8. di Marzo. Freddo.

Ela pera firoppate, guarnite di zuccaro, & fufficelli-Plattiglio di faracche con timoncello, & pepe. Meneftra di farde fenza fpine con zucearo, e cannelle, i stili 14 Pastone di luzzi, guarnito di cime di mortelle il li bartis Lacerti (alpimentati gnarqiti di limoncello, e pepe. Infalata di foaragi con pepe, fale, & aceto.

Caldo.

Y Mpanata di flurione incramezzata di tarantello. 1 Broccoli (picati con oglio; agro, & pepe fopra. Cicinelli fritti, guarniti di limoncello, & pepe. Teffe di capitoni bollite con latte d'amendele. Pani ripieni di cerronata, pafta reale, & zuecaro. Suppa di spo gnole con pepe, passole, pignoli, & herbette. Laganelle di monache feruite con falza verde-Sarachi arofliti con fapore d'oglio, aceto, e pepe-

Prutti.

Cci mondi feruiti con fale, aceto, e pepe-Mel'appie con frondi di cedro fotto. Olive di Spagna con aceto, limoncello, & pepe. Spogne di finocchi ancuate con sue frondi fotto. Vua groia aneuata con frondi di finocchi fotto. Scatola tonda di meze amendole confette.

Landi 9. di Marzo.

Preddo:

B Ianco mangiare di certani con succaso fopra.

Patione di stotte, guarnito di cime di mortellali in la Piassiglio di brancie di polpo (apimenate. Scatolette di caulifei giannite d'oro, de argento. I del motto di mutudi arcasto con frondi fotto.

Mclone d' inutudi arcasto con frondi fotto.

A kipano d'erremia di peter ritto cola agra topia.

Menefirà di finocchi in fuppetta guarnita con anguille.

Triglie fritte guarnite di limonecilo, de pepe.

Pizza di caftane, mofaccioli, de pafa reale.

Sappa di canodicchi, guarnita di tarancelto.

Cafatelli di recei con amendole, è succaroli este di continuo el Fauetta menara con facte di pane fritte, e pepe.

Ventrelca di conto arbitita con lapore agro dolce.

Fratti.

Alagne arofto cided fernice con fale, a ce pepe il di mi di cardoni mondi, fernici con fale, e pepe firma nod ano Mela tramontane con frondi di cedro fotto, col fino con constituti a control fernici con fale, e pepe se sul situato a gazza spogne di finocchi aftetari con fue finoli fotto di male propositi a cardoni di control di

Freddo.

R Icci di mare vn denfro l'airro del fruito ripient, l'airro del fruito ripient, l'airro del fruito ripient, l'airro del fruito ripient, l'airro del fruito del professoro del del Tracine falpimentare guarinte di limonectelo, fer pe pe la mineria di ragofta, e prita reale; giu mitta di fiorito del l'airro del fruito focto, se boperta di neue, debon in la la fallata di citorio regliace minute con odore d'agilio.

Caldo. Ca

Prutti.

Arciofale aroffice fernite con oglio, fale, e pope do a
Oliue fritte, fernite con oglio, de pepe.
Finocchi mondi con fue frondi fotto, & ancuatty and blass
Mela fpinofe con frondi di cedro fotto, ancuatty and blass
Fichi fecchi traiani di Calabria a periti obacchi bom all
Barattoli di nefpole finoppare guarafite di con a

Ec

Mercordi 11. di Marzo. Freddo.

Runa damafcine bollice con zuccaro fopra. Plattiglio d'arenghe ouate con limoncello, e pepe. Pastone di cefali, guarniti di fiori, & argento ... Mela tramontane firoppate, guarnite di zuccaro. Calamari falpimentati, guarniti di limone, a pepenfallera di reponzoli con pepe, e fiori fopra. Caldo. s Sa

Ntipafto di ventrefea di tonno con pepe, & herbette? se Menefira di cardoni, guarnita con tarantello, e pepe-Seccie fritte, guarnite di limoneello, & pepe. Anguille in teame ripiene di mela, pignoli, e pepe-astra il Coppo di farde, cetronata, tarantello, & macearoni, 17 16 81 Sponnoli aroftiti, ferniti con pepe, & agro- gerand illende Meneftra di caralli con oline, oglio, & aregano. L'ellim in 1 3 Linguati fritti, e dogo incarbonati con pope fopra. Prutte.

C Trufoli in montes guarniti con zucearo, & oro: A A Pera bon chriftiane con frondi di finocchio fotto. Cardoni mondi, feruiti con pepe, fale, & aceto. Botarghe di cefali, guarnite dalimoncello, e pepe Spogne di finocchicon (ne frondi forto, & ancuate. Scatola di percopata e pignolata di Genoua harreco li balla ?

Giourdi 12-di Marzo Freddo. 1

Otto tazze di criftallo ripiene di noci firoppate: Ancione di Genoua, guaraite di limoneello, & pepe. Gelatina di cefali, guarnita di succaro, e cannella. Paffone di lamprede, guarnito di fiori, & oro-Triglie in adobbo, guarnite di passole, e limoncello. Infalata di lattuche inconocchiate con cipollette, e fiori. Caldo.

D Afficcione d'anguille, tarantello, earcioffale, e spetiel Oglietta in cafcia, guarnita di capitone, e fponnoli-Marmori fritti guarniti di limoneello, & pepe. Pizza ripiena di gelo di cotogni, & liquore di ragoffa. Sarde fenza fpine à modo di zeppole con agro. Pesce cappone in teame ripieso di passolini, e pienoli. Maccaroni di Puglia con nocce attornate, e pepe inuolec. Spinole aroffire con fapore d'agro dolce. Frutti.

Ambari d'acqua dolce bolliti, guarniti dell'ifteff, J Mela dieci con fronde di cedro fotto. Dattili di Barbaria, guarniti con fiori. Paffetelle d'amendole con succaro fopra. Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto Scatola di pera, pruna radiche, di Genoua.

Taraptello

Venerdi 13. di Margo.

A tantello firoppato, guarnito di mofeardini.

Plattiglio di ragofte, guarnito di limone, e pepe!

Vua bianca anneuata con frondi foto.

Trotte in bianco, guarnite con pepe, e limone

Scuiero di feccie fritte con zuccaro, e cannella fopra;

Infalata di cardoncini bolliti con pepe fopra.

D Afone di (pinole con paffolini, herbette, e pepe.

Mencefita di fenape con pepe, & agro fopra.

Scorfanetti in teame, ripienti di nella, & pruna.

Linguati imborracciati alla Spagola con capparini.

Saporetto di fpogolo confette di pane fotto.

Zeppole di cincini i amodo di caragnette.

Rifo con latte d'amendola, succaro, e camefia.

Aftagne verdiazofite, feruite con fale, e pepe.

Carcioffale bollies, feruite con fale, e pepe.

Pera buon chriftiane con froudi di cedro fotto.

Sopone di finocchi con fue frondi fotto, e2 aneane.

Oliue di Garta infornate guarnite con limoncello,

Barattoli di corognata, guarnita di forit, e oro.

Sabbalo 14. di Marzo.

Predio.

Carangoli mondi con zuccaro di panetto fopra.
Tarantello disfazza guarnito di moncello, e pepe.
Patone di trotte, guarnito di cime di mortelle.
Tracine falpimentate, guarnite di imoncello, e pepe seciero di patinache con succaro, e canocila.
Infalata di fparagi bolitti, con accto,fale, e specie.
Calao.

E stremité di pefee frito con agro, e pepo fepra.

Menc fix al pifelli, carcioffale, e carantello.

Linguai fritti guarnit di limoncello, e pepe.
Pafficcione di capitone, e fongi di Genous,
Broccoli fitti, indantati con latza vende fopra.
Cefali ripieni di prune, pignoli, paffiole, e fertie.
Semola con latte d'amendole, succaro, e cannella fopra.
Dentici arofitti con fapore d'agro dolce.

Ardoni mondi, feruiti con fale, & pepe.

Pera bergamotte con frondi di cedro fotto
Oliue dello Cilento guarnite di limoncello.

Finocchi mondi con lue frondi fotto, & ancuati
Amendole atorrate con oglio, & ancearo.

Scatola di fudicelli, & amendole confetti.

Domenica 15. di Margo.

Laneds 162 di Marzon?

B Arattoli de limbuccello piccolo firoppati, no particolo de latinglio d'anguille ton limbone llos epeci.

Pattone d'arguille freches quarito di cime di mortella;

Triglie in (capece spatrite con limbocello. 1 particolo di cime di mortella;

Plate g'io di ventrelet di como inspeza fritta.

Infalta di capparis de fiosi di borragiace.

Polpettone di farde, tarantello, mollies, & het betteinen Meneftra di boimgine con paffele dantib, eppe di sundi Sarde di fardone finue, guarnile con limborello a 1914 100 Jan. Teffe di ragolfe, ripiene di mollica, agrecto, eppe di 1887 100 Jan. Sundi polpitelli, mpiene di mollica, agrecto, eppe di 1887 100 Jan. Sarde fritte in feuirere en anteraro, de cannella.

Fauetta con molfo cetto, & cipollette fopras, b 71 100 Triplic arofitite con fapore d'agre dollette. and no no quantità dell'archime dell'entre dell'en

Fruttte !!

S Trufoli in monte conzuctate di panetto i di controli fini di Controli fini di Controli fini di Controli di cedito fotto della certate rofic con fronti di cedito fotto della controli di controli di cedito della cedito della controli di cedito della cedito della controli di cedito della controli di cedito di cedito della controli di cedito di cedito di cedito della controli di cedito della controli di cedito d

Martedi 37. di Marzo. Fredan

Reci di mare va dentro l'altro delfrotto ripieni.
L'art glio di ragolia guarnito di imonnello, e pepe.
Pattone di ventrelca di tonno con ouo fopta.
Mel'appie firoppate, guarnite con succato.
Vua rola con frond, lopra, e copetra di neue.
Infalta di lattuche, fetuia con cipolictia.

Monefle di farde, ípeise, & mofaccioli.

Menefleadifearole afeituta con pepe, lopta.

Calamari fritti, guarnit di limonerllo, e pepe.

Tefla di cernia flofata con foognole, e ipatagi.

Paficcione all' jaglee ripieno di cofe dolci.

Sponnoli arofiti con fapore agro dolce;

Meneflea di goocafetti con latte d'amendole lopta.

Zeppole leadate, guarnite con aucearo, e imples, se managente del con succerno, e imples, se managente del con succerno, e imples, se managente del con succerno, e imples, se managente con succerno, e imples, se managente del con succerno del con s

Frutte.

Otogne verdi aroflite feruite con fale, e pepe de la Carcioffale atollite con gio, fale, e pepe de de la pera con frond di fonocchi fotto, aneutre, e anno de la Oliuceli Gaeta fritte con pepe, 82 ageto fopra de la lacation de la Carcioffale de la

Mercordi 18. di Marzo.

A Mito incanuellato, guarnito di cetronata-Capitone de lalzato con limoneello, & pepe-a incanol Fellone courso, guarnito dell'ificifio, e pepelacerri lalpimentati, guarniti di l'mone, e menta-Pizza d' persona iscebe, cettonata, & cettonata-

Caldo.

Corfanetti in teame con paffolini, e gruna:

Secret le fritte, guarnite di limonello, e pres.

Paffone d'ombosa con foogole, de arratellonuglic aonfine con aporto de fine de aceto, proMenefira di lentecche guarnite con lege di pane.

Canumi arofiti con apore, de pres forpa.

Capitone fresco atofitto con spore agro dolce.

Patti.

T Artufali foffritti con agro, oglio, e pe pocardoni mondy forutte con fale, p pepeFichi lataratole foeche dello Giletto,
Mela cannamele con fre mid di cedro fotto.
Spogne di finocchi an eaux con fue frondi fotto.

Citrangoli

Giouedi 19 di Marzo. Freddo.

Cirangoli mondi con zuccaro di pannetto foprai.
Gelatica di cerna, guarnita di certonata.
Paflone di trotte, guarnito di fiori, & oro.
Scorfani falpimentati, guarniti di limoneeflo, e pepel.
Infaltat di agafinache corte con molto cotto.

Caldo.

A Nguille arofite, feruite con agro, & pepe.

Meneftra di finnaci con paffole, c moño cotto.

Marmori fritti, guarniti con limone, e pepe.

Coppo di farde, tarantello, & maccaroni.

Zeppole di ecinelli con vuceran, e cannella fopta, il c

Lumache purgate fritte con falza verde.

Meneftra di fongt di Genoua, ripican con capitono.

Dentici arofiti con figore agro dolce fopta.

Prusti.

Arcioffule teaners, frontic con fale, & pepe. V bill
Praza di certonata guarnita dell'i flelfa.

Vua groia con frondi di finocchio fotto.

Spogne di finocchi con fue frondi fotto.

Sacola tonda di moferaffoii, e pignoli confetti.

Vénerdi 20 di Marzo.

Preddo

Postarghe, guarnite di limoncello, ce pepe.
Pizza bianca di ragosta guarnite di cettonara.
Luzzi (alpimentati guarniti di limone, ce pepe.
Platiglio di percora secche bollite con zuccaro sopra.
Jasalata di Inpoli con pepe, mosto cotto, aceto, e sale.
Caldo.

Caldo.

Annolicchi a perti, feruiti con agro, e pepe fopral Menefira di torze con finocchio, fale, & pepe fopral Cicinelli fritti feruiti con agro, & pepe.
Paficciotti di tartufali, fpogoole, e finuti di mare.
Cocozze di Genoua fritte, feruite con falsa verde.
Calamari ripieni (tafati con agretto, e pepe.
Taralli alla Napolitana con aregano, oglio, e pepe.
Ventrefea di tonno arofitia con fapore agro dolce.

Ambari di aqua dolce, feruiti con fale, ce pepei Onue di Spagna guarnite con limoneello, ce pepei Noci mollefi fecche, e monde con frondi fotto-Spogne di finocchi monde, ce aceuxe, ce a tola di percopata, ce pignolata di Genoua-

Ancione

Sabbara 21. di Marzo.

Freddo. A Ncione di Genoua, guarnite di limoneello. Trotte falpimentate, guarnite di pepe, e limoncello. Gelatina di cefali, guarnita di cotognata. Vua bianea aneuata con frondi forto. Paftone di luzzi, guarnito con cime di cetro-Infalata di biscotti, aliei, oliue, e fiori di borragine

Olpette di tonno, molliea, tarantello, e pepe-Menestra di radici con pepe, & agro sopra. Triglie fritte, guarnite con limoncello, e pepe. Pizza di dattili, mel'appie, zucearo, e cannella-Suppa di tartufali con agro. & pepe fopra. Meneftra di fasolini con cipollette, & pepe. Fresone alla Spagnola, ripieno di cose dolei. Vope aroflite con sapore agro dolce sopra-Frutti.

Ardoni mondi feruiti con fale, & pepe. Caftagne aroffite, fernite con fale, e pepe. Mela pera con frendi di cerro fottoi Spogne di finocchi monde, & aveuate, Granei di mare falpimentati, guarniti dell'ifteffi-Scatola di pafta di Genoua di varij lauori, Domenica 22. di Marzo.

Freddo.

Runa damafcene bollice con zuccaro fopra. Paftone di flurione guarnito con cime di mortelle. Ragofte fane bollite, monde con pepe fopra. Trotte falpimentate, guarnite con limoncello, & pepe. Seujero di pastenache con zuccaro, & cannella. Infalata di cauli fiori con pepe fopra-

Caldo. A Ntipafto di polpi moscarelli con fette di pane. A Meneftra di finocchi feluaggioli in fuppa. Linguati fritti, guarniti con limoncello, e pepe. Scorfani in teame, ripieni di pruna, e paffole. Saporetto di spognole con agro, pepe, e pignoli. Meraufto di triglie fenza fpine con zuccaro. Pizze fritte sfogliate, guaraite con zuccaro lopra. Triglie aroffite con sapore agro dolce.

Frutti. Arcioffale bollite, feruite con fale, e pepe-Mel'appie con frondi di finocchio fotto. Spogne di finoechi monde, & aneuate. Amendole ambrofine monde, & atorrate. Vua toftola con frondi di finocchio fotto. Barattoli di percopata, guarnita di fiori.

Barattoli

Lunedi 23. di Mai 20. Freddo.

Arattoli di tutto cetro dentro fottocoppe con fiori. D Tarantello firoppato guarnito di limoncello. Spinola in bianco, guarnita di limoncello, e pepe. Paftoue di trotte guarnito di fiori, & oro. Guanti di pafta fritte con mele, zuccaro, e fiori. Infalata di scarole bianche con capparion.

Caldo.

Aftice one di calamari, fongi, e frutti di mare. Meneftra di cicoria feluaggiola con pepe fopra. Sarde fritte, guarnite con pepe, e limoncello. Merluzzi in fuppetta con lapore d'amendole, & agro-Broccoli frieti con falza di mel'appie fopra. Vermicelli con mollica, pepe, & amendole arorrate. Calzonetti ripieni di cole dolci con zuccaro fopra. Salpe aroftite con fapore agro dolce.

Cafici falpimentati, guarniti dell' ifteffo. ' tt 10:0 iuch Olive bianche, guarnite di limoucello. Pera bergamotte con frondi fotto, & aneuate, 11 110 hisa to Nocelle bianche aroftite dentro la padella. Spogne di finocchi aneuste con frondi fotto.

Canefira di caftagnette, & cofe di zuccaro.

Martedi 24' di Mi zo.

Freddo. Oci firoppate con fuo gileppo in piatti di criftallo. Telta di flurione falpimentara guarnita à chimere. Seuiero di calamari con zuccaro, & cannella. Cafatelli di zuecaro, cocozza, e pasta d'amendole. Infalara di sparagi cotti con pepe, e fiori sopra.

Caldo. C Corfani in teame, ripieni con passole, & pignoli. Meneftra di scarole con paffole, & pruna. Auglie fritte. guarnite di limoncello, e pepe. Suppa di carcufali, cannolicchi, e carantefto. Pizza di caffagne bianche con falza di moftaccioli. Sponnoli aroititi con fapore agro dolca Lag melle feruite con falza verde fopra. Cefali aroftiti con sapore agro dolce.

Frutti.

D Lattiglio di Botarghe con agro, & pepe Caftagne arofto calde con fale, e pepe. Pera buon chriftiane con frondi di cetro fotto. Carcioffale bellite, fernite conaceto, fale, e pepe Spogne di finocchi aneuate con frondi fecto. Torta Venetiana di pafta reale, e mel'appie.

Baratto li

Mercordi 25. di Marzo. Freddo.

B Arattoli di limoncelle piccole firoppate.
Patrole di capirone, guarnito di limone, e pepe.
Patrone di capirone, guarnito di limone, e pepe.
Cernia falpimentata gnarnità di limone, e pepe.
Vina groia ancuara con frondi di cedro fotto.
Infaltaza di fiori di borragine, e mefcolarza.

Galdo.

Delettone d'anguille, tartufali , & frutti di mare, Meneftra di broccoli bolliti con occhio di tonno. Triglie litte guarnite con limoncello, & pepe. Linguatti imboracciati alla Spagnola con cappari. Zeppole di cicinelli, guarniti con aucarro, e cannella. Fongi di Genova, guarniti con tarantello, e pepe. Gongole aperte firitte con agro, & pepe. Occhiata frieche arofilire, feruire con agro.

Frutti.

Arcioffali fritti, feruiti con pepe, aceto, e fale, Pizza di mela firopate con zuccaro di panetto, Olive d'Afcoli bianche, guarinte con limoneello, Radici tennere feruite con fale, e pepe. Paffole catalegae monde con zuccaro fopra. Scatola di confetti, de mezze amendole, e foficelli.

Gioueds 26. di Marzo. Freddo.

S Corze di cetro froppate feruite fopra carte.
Plattigho d'arenhe onate con limoncello, e pepe.
Peperara di ruglie fritte, guarnite di cettonata.
Pattone di cefali di mare guarnito di fiori.
Mel'appie froppate, guarnite di uccaro.
Infaltata di bifcottini, alici, oliute, e forit;

Galdo.

A Neipaflo di calamari ripieno di paffolini.

Menefra di sparagi con cannol celti, e pepe.

Anguille fritte, guarnite di limoncello, & pepe.

Platuglio di pafinache fritte con falsa reale.

Pafficciotri ripieni di gelo di cotogo:

Suppa di spinole con paffole, e pepe sopra.

Ceci roffi con herbette, aglio, e pepe.

Spinola arofitta con fapore agro dolce.

Pratti.

Circ di Spagna con aceto, pepe, & limoneello.
Mela tramontane con frondi di finocchio lotto.
Granci d'acqua dolce bolluti, & mezi mondi.
Spogne di finocchi aceure, con frondi forto.
Vua roffola aneurac con frondi forto.
Barattoli di lazzarole firoppate, in tazzette.

Lugerna

2 3 6

Venerdi 27. di Margo. Freddo.

A Mito guanito di pignoli, & vancearo fopra.
Luzzi lalpiementa guarnti di limonecello lauorato,
Scatolette di caulale lauare con oro dentro fotto coppe.
Pafanoe di trotte guarnito di fiori, & cro.
Plattiglio di farache conlimonecllo, e pepe.
Ilofalasi di lattuca i uconocchiata con cisollette.

Caldo.

A Cetillo di carantello con moño cotto, e pepea.

Meuefira di pifelli, carciofiale, & capitone.
Sarde di fpedone fritte fenza fpine guarnite.
Pizza di fparagi, fpogoole, pere , e moftaccioli.
Tefta di rizgofia arofitra, ripiena di fuo fapore
Zeppole di sifo à caftagnetre con zuccaro, e cannella,
Maccaroni di Puglia con falazo verde fopra.
Ventrefea di tonno arofitra con fapore d'agro.

Frutti.

C Arcioffale tennere feruite con fale, e pepc.
Fichi ottate feechi di Calabria.
Pera buon chriftiane con frondi fotto.
Tattufali arofiti mondi con fale, e pepe.
Spogne di finocchi con fue frondi fotto.
Caneftra di fongi, & fiori di ancarco.

Sabbato 18. di Marzo.

Pignoliin adobbo, con aqua di rofe, e zuccare,
Plattiglio di ragofia guarnito di pepe.
Bergorie e guarnito di limoncello, pepe, de cagro,
Cefali falomentari guarniti di limoncello.
Seuiero di treglie, guarnite di cettonata.
Infaliata di lipoli cotti con pepe, e mofio cotto.

Caldo.

Annolicchi arofiti con agno, e pepe fopra,
Menefira di fenapi con agno, e pepe fopra,
Cicinelli fritti, guarniti con agno, e pepe fopra,
Porcacche fritte con falza verde fopraSuppa di polipielli, guarniti e con cannolicchi.
Pafticiotti di patelle, e tratufali firoppati,
Zeppole fealdate con ruccaro, e mele fopra.
Sarde arofite fopra li carbonia

Prutti.

Aflagne verdi atofitie, feruite con fale, e pepe.

Acci mondi con aceto, pepe, & fale.

Ohue infornate, guarnite di limoncello,
Mela pera con frondi di finocchio fotto.

Spogne di finocchi con fue frondi fotto.

Sactola di para di Genoua di vari i lauori.

DOMENICA 29. di MARZO di PASCHA.

Freddo.

O Va benedette monde, guarnite con fioti (opra. Aguello Paíchale arolliteo flivrato con a ragento, & oro. Filetto guarnito di moleratini, con limone. Fiorita di capra, guarnita di auccato, e fiori. Cafatelli lauorata, guarniti di guecaro, e cettonata. Pañone di vitella lattante con falami dentro.

P Collanche bollite con brodo concio, herbette, e pepe.
P Collanche bollite con brodo concio, herbette, e pepe.
Plateiglio di lataraoli, e bottoni indorati con ferre di pane.
Pafricciotti ripieni di vitella, e cole firoppate.
Raujoli igoudi flufati con puecaro, e cannella.
Piccioni domefici arofini gujarniti di prifa Todefezi

Fruiti.

M Arzolini di Fiorenza partiti con frondi fotto.

Amendole nouelle monde, fernite con fale, aceto, e pepe.

Amendole nouelle monde con aqua ancuare.

Mela roffe con frondi fotto, e fori fopra.

Bianco magnare, guarnito di cetronata, & oro.

Spogne di monochi monde coperte di neue.

Lunedi 30.di Marzo:

Freddo.

Etrangole agre dolci monde coperte di zucearo.
Prefutro d' Abruzzo à fette guarnito di mofcardini.
Pizza bianca di ricotta guarnito di mofcardini.
Plattiglio di quaglie, guarnito con limoneello, e pepe,
Piccioni in adobbo, guarniti di capparini.
Nauette in pafficciotti, ripiene di bianco mangiare.
Caldo.

T Efta di vitella flufata, ripiena di paffole, e pruna.

Meneftra di faue nouelle con carcioffale, e falami:
Caponi bolliti, feruiti con falza verde.

Plattiglio di piedi di vitella indorati con fette di pane.
Pizza di femola, prouola, ricotta, e cetronata.

Faggiani aroffiti , feruiti con falza reale.

Frusti.

Afcio di fiore nerto con frondi di cetto fotto:
Patte nouelle con frondi di finocchio fotto.
Patterelle di tutto cetto guarnite di fiori.
Carcioffale fritte, fernite con aceto, pepe, e fale, appose di finocchi monde con frondi fotto.
Satola di pafta di Genoua di vari) lauori

Marteli 11. di Marzo.

Fredda.

T Acre lattanti guarnite con zuccaro fopra-Sopressata guarnita di limoncello, e moscardini-Gallo d' Iodia guarnito di fufficelli. Plattiglio di quaglie, guarnito di limone, e pepe. Pizza di ricotta, guarnita di fiori, & oro. Vua groia con frondi fotto coperta di neue.

Caldo.

A Ntipafto di piedi di vitella flufato con fpetie. Meneftra di pifelli con carcioffale, pepe, e falami, Vacca bollita, feruita con falza verde. Plattiglio di piccioni con zuccaro, e cannella. Rifo stufato con cascio, & oua, e pepe fopra. Filetto di Vitella aroffito, guarnito di limone. Prutti.

Afcio cavallo del Foio spartito con frondi fotto. A Carcioffale aroftite, feruite con fale, aceto,e pepe, Amendole monde feruite con aqua aneuara Oline di Spagna con oglio, pepe, e limoncello. Spogne di finocchi nette con frondi fotto Scarola di fusticelli, citrilli, e confetti lifci.

MERCORDI L. DI APRILE.

Freddo.

Raole (celte, lauate con Greco, e zucearo fonra. Farantello defalzato guarnito con limoncello lauorato. Pizza di ricotta con znecaro, e fiori fopra. Tracine falpimentate, guarnite di limone, & pepe. Ricei di mare ripieni l'vn l'altro del frutto. Infalata di sparagi con fiori di boragine sopra... Caldo.

Va bollite con latte, ftufate con prouola. Menestra di talli di scarole con botiro. Triglie, guarnite di limoncello, e pepe: Pani ripieni di cose dolci, ftufati con latte. Frittata con fiori di fambuco, zucearo, è cannella. Lacerti aroftiti con falmeriglio agro dolce.

Rounle moleie nette con frondi fotto. Carcuffale aroffice, feruite con oglio, & aceto. Mela dolci qouelle con fue frondi fotto. Spogne di finocchi netti con frondi fotto. Faue nouelle, seruite con sale, & pepe-Scatola di copeta, guarnita con mofcardini.

Giouedi 2. di Aprile.

B lanco incancellato guarnito con pignoli.
Verrini a guarnita di mo(cardini, e limoncello.
Pakone di vitella, guarnito di fiori, 80 oro.
Agnello Salpimentato, guarnito con limone.
Plattiglio di quaglie con limoneello, 80 pepe.
Vua rolla con frondi fotto, coperta di neue.

Torreino alla Spagnola di lattaroli, & bottoni. Menefira di pifelli guarnita di enti falami. Petto di vitella, fernito con falza vere. Plattiglio di piccioni indorati con fette di pane. Laiagne fluttare con natez, quecaro, e cannella. Gallo d'India arofisto, guarnito con frittigli fopra-Frutti.

Afcio Parmeggiano netto con frondi fottopizza di cetronata con zuccaro, e fiori lopra; Amendole monde con frondi fotto, & forma; Mcl'appe (celte con frondi fotto aneuatespogne di finocchi mondi con frondi fotto. Scatola rotonda di pignoli, & amendole confetti.

Venerdi 3. di Aprile.

Ancehiglia lauorata guarnita con zuecaro, & oto-Platuglio d'ou melci guarnite di cappari, e pepe. Patone di ventrelea di tonno con fiori-Tagliarelli di pafta Todelea con zuecaro (opra. Scorfani (alpimentati, guarniti di limone, e pepe

Va da bere, feruire con ouere, & fale-Broccoli (pieari, feruirt con agro, oglio, e pepei Sarde di (pedone, guarnte con limone. Pafticciotti di neuole con zuccaro, e cannella. Maccaroni di Poglia con prouola flutati. Calamati rippeoi delli fetti, & arofitti.

Prutti.

M Carciofiale bollice con aceto, & fale.

Cancifielle bollice con aceto, & fale.

Cancifielletti alla Genouefa, guarmet di auccaro.

Oliue di Gatca (cruite con oglio) aceto, e pepe.

Spogned. finocchi monda, coperre di occue.

Scatola di percopata, e cocozzata di Genoua.

Barattolii

Sabbaso 4. di Aprile.

B Arattoli di conferna di tutto cetto con fiori.
Seurero di calmari con auccaro, de cannella.
Cernia in biarco, gnarnita d'herbette, & pepe.
Dentici fritti con mello cotto, e capata i lopta.
Infalata di fiori di borragine, e melcolanza.

T Efta di cernia flufata con cofe agrette.

Spinaci con paffole, pape, e mofto cotto.
Calamaretti firtis, fertuiti con agro, e pape.
Pafficcione di pefce, carcioffali, e tattuffali.
Suppa di cannolicchi, patelle, & Igonnoli.
Anguille arofite con frondi di lauro, e mollica.

Frutts.

M El'appie feelte con frondi di cetro fottoVua groia con frandi fotto, & acubata.
Fue nouelle monde feruite con fale, eppe.
Spogne di finocchi monde coperte di neueTortanetti di parha d'amendole con fori.

Domenica 5. di Aprile.

C Etrangole agre dolei coperte di auccato.

Bianco mangiare, guarnito con ruccato, & oro fopra.
Prefutto Rellato, guarnito di limone, & canchini.
Paßone di vitella, guarnito di fiori, & oro.
Capretto falpimentato guarnito con limone, e pepe.
Plattiglio di quaglie in adobbo con agro dolce.
Caldo.

T Oreíno di prefutto, lattaroli, & pane fotto.
Menefira di faue nouelle cono falani, & pepe.
Pollanche bollite, fervite con falza verde.
Patriglió di natte, bifotti di zucaro, e cannella.
Laganelle flufate con cacio e auallo, e prouola.
Caponi arofitti, feruiti con falza verde.

Prutti.

Afcio di Fiandra netto con frondi fotto.
Carcioffale bollite, feruire con aceto, & fale:
Mela cramontane con frondi fotto, & aneuate,
Amendole monde caperre di neue.
Spogne di finocchi con frondi fotto.
Scatola di pera, pruna, & torzi di lattuca.

Fraule

Lunedi 6. di Aprile. Freddo.

Raule feelte lauate con Greco, e zuecaro fopra. Verrinia firoppata, guarnita di cetronata. Pizza di ricotta, guarnita d'oro, & fiori fepra. Paponi salpimentati in cascia, guarniti d'oro. Gigotto di lepre, guarnito di limone, & pepe. Vua groia con frondi fopra, & coperta di neue. Caldo.

Ane onto all'Abruzzese con presutto, e pepe. Menestra di scarole con cascio, e boccolaro. Vacca bollita, feruita con limoncello piccolo. Cubiglietti ripieni di cole firoppate, e zuccaro. Rifo stufato con zuccaro, e cannella fopra. Fijetto di vitella lattante aroffita guarnita. Frutti.

Afcio Parmeggiano con frondi di cetro fotto. Faue nouelle, seruite con sale, e pepe. Sfogliatelle ripiene di bianco, & zuccaro. Mela nouelle con frondi fotto, & apenate. Spogne di finocchi nette con frondi fotto-Caftagnette, & tortanettidi pafta d'amendole.

Jartedi 7. di Aprile. Freddo.

S Corze di cedro firoppate, guarnite con fiori.
Paftone di quaglie, tramezzato con prefutto, e pepe-Salciccione di Bologna bollito con Malualia. Ricorta di capra guaroita di zuccaro, & fiori. Plattiglio di piedi di vitella in adobbo. Mela tramontane firoppate con auccaro. Caldo.

Rostata di prouola, presutto, oua, e zuccaro:
Piselli coperti con capone, & salami. Plattiglio di piccioni indorati con fette di pane. Fongi, e cocczza de Genoua con tutti falami. Suppa di zizza di vacca lattante, e spetie. Capretto aroftito alla paesana ripieno. Frutti.

Afcio di dioppito netto con frondi fotto: Oliue di Spagna con oglio, aceto, & pepei Mela (pinofe con frondi fotto annenate. Pizza di cerronata guarnita dell' istesso. Spogne di finocchi pette coperte di neue. Vua groia con frondi fotto, & aneuata,

Mercordi 8. di Aprile. Freddo.

Plate di roff d'oux, zuccaro, latte, & aqua di fiori.
Plate filio di ragoffa, guarmoto con limone, e pepe.
Plate plate a quarmical orofe, e auccaro.
Tracene falpimentate, guarmical orofe numone.
Ricci di mare ripieni va dentro/l'altro del lor frutto.
Pafano d'ombrina con trantello. & fepetie.

Caldo.

Va da bere feruire com ouere, & fale.
Broccoli spicati con agro, & pepe.
Sarde fritte, guarinte con limoneello lauorato.
Pani ripieni di cose firoporate, e zuccaro.
Maccaroni di Puglia scaldati con mozastelle.
Truglie a roglitte com merando, oplio, & aceto.

Prutti.

Afeio Parmeggianonetto con frondi fotto.
Carcioffale aroflite con eglie, fale; e pepe.
Gambari di mare bolluti, feunit con fale.
Riccotta di capra, guarnita con fioto, & oro.
Soogne di finocchi nette, copette di neue.
Fong'i, e caffaguette di parla d'amendole.

Giouedi 9. di Aprile. Freddo.

Apo di latte garoito con zuccato fopra.

Patione di guilo d' India a mode di Aquil.

Piattiglio di zizza con limoneello, & prpe.

Gigotto di vitella, guaranto di limone lauorato.

Vua bianca con frondi fotto coperta di neue.

Caldo.

P Afficience di vitella, piccioni, falami, e spetie.
Menestra di faue nouelle con falciecione, e cafcio,
Spalle di capretto bollite, ferroire con falza verde.
Flatt glio di lattaroli indorato con fette di pane.
Concechetti stufati con pronola, & cafcio.
Pollastri arostiti zipieni di oliue, & passolie.

Fruttl.

Afeio cauallo di Sicilia con frondi fotto.

Afeio cauallo di Sicilia con frondi fotto,

Per abuno chriftane con frondi fotto, anuale

Fotetelle di zuccaro, guaraite di foti.

Mila tramoutane con frondi di finocchi fotto,

Sy gue di finocchi nette coperte di avue.

Ancione

Venerdi 10. di Aprile. Freddo.

Neione di Genona, fernite con aregano, oglio, & zceto. Paftone di trotte con herbette, pignoli, e pepe. Tartara di latte, zuccaro, oua, & aqua rofa. Triglie in scapece, guarnite di limone lauorato. Vermicelli di ricotta, guarniti con zuccaro. Scorfani salpimentati, guarniti di limoncello.

Caldo.

Anolichi aperti con oglio, pepe, & agro ? Meneftre di scarole con botiro, paffole,e spetie. Calamaretti fritti, guarniti con limoncelli, e pepe. Fiadone di semola, oua, cascio, & spetie. Neule involte con natte, & zuccaro. Cermotte aroftite, guarnite di limone, e pepei

Frutti.

D Rouole vecchie nette con frondi fotto. Mela nouelle, guarnite con rue frondi fotto. Olive d'Ascoli con limoncello, & oglio. Caneftrellette alla Genouese, guarnite di fiori. Spogne di finoechi monde coperte di neue. Scatola di moscardini, & anisi conficti.

Sabbato II. di Aprile.

Fredde.

P Raule lauate con maluafia, e zuccaro fopra. Moftaccioli Napolitani con tazzette di Greco. Luzzi in bianco guarniti con limentello, & pepe-Paftone di ventresca di touno con spetie. Plattiglio di ragofte, guarnite con limone. Mela tramontane firoppate, guarnite con oro.

Galdo.

Afficeione di capitone, carcioffale, e tarantello. Foglie Napolitane ftrascinate con spetie. Cefali fritti guarmiti con limoncello, e pepe. Suppa di sparagi, cannolicchi, e patelle reali-Laganelle di monache, service con salza verde. Dentici aroffiti con intingolo agro dolce.

Frutti.

Arcioffale nette, feruite con fale, & pepe. Struffeli à corona guarniti d'oro, e fiori. Plattiglio di bottarghe con agro, e pepe. Oliue d' Afcoli bianche, guarnite con limoue? Spogne di finocchi monde coperte di neue. Barattoli di cotognata, guarniti di rofe.

Domenica 12. di Aprile. Freddo.

Etraneole agre dolei monde con zucearo fopra.
Soprefiat di Nola, guarnita con molea din, e limone,
Gigotto di lepre, guarnito con limoneello, e eppe.
Calatell quarriati, guarniti di zucearo.
Impanata di gallo d'i india con fiori fopra.
Vua bianca con frondi forto, e coperta di neue.
Calato.

P Oloettone di vitella, gnarnito di roffo d'oua, mentra difinocchi feluaggioli con falami. Caponi bolliu, fettuit con diza verde. Plattiglio di piedi di vitella indorati. Maccaroni (caldati flufati con brodo di capone. Piccioni atofiti i guarniti di pafficciotti.

Frutti.

A raolini fpartic con frondi di cetro fotto.

Carcosfale feruite con pepe, & fale.

St. giàrcelle di bianco con raocazo di panetto fopraFaue nouelle monde con frondi fotto, aneuate.

Spogne di finocchi nette con frondi fotto, aneuate.

Scatola di piffac chi, amendole, & fufficelli.

Lunedi 13 de Aprele.

Raole netre con accaro di panetto fopraplaturgi o di fiancherto di vicella ripicioscuiero di coniglio, guaranto di pignoli. Caponi in caffa falvimentati con pepe fopra-Plattiglio di quaglie con limonoccillo, e pepe-Bianco mangiare incannellato con guccaro fopra-

Caldo.

T Ella di vitella flufara con fapore agretto. Menefira di pitella, carciofale, & falami. Petto di vitella bollito, feruto con falza verde, Impanata di zizza latrante con fipette dentro. Millifanti flufari con brodo graffo. Pollanche infaggianate, fertute con limone.

Frutti.

Afcio di fiore netro con frondi di cetro fotto.

Mela tramourane con frondi di cetro fotto.

Mela tramourane con frondi di cetro fotto.

Olue di Gaeta con oglio, acco, & pepe.

Spegne di fi occh con foodi fotto anenate.

Barattoli di gelo di lazzaro la froppate.

Martedi 14. di Aprile. Freddo.

M Antechiglia lauotata à corona con oro fopra.
Parone di vitella con role; effori fopra,
Gelatina di caponetti, guarnita di pignoli,
Mela firoppate, guarnite d'argento.
Vua groia con frondi fotto, ancuata.

Caldo.

Ingua di vitella indorara con fette di pane.
Menefita di (carole con calcio, falami, e pepei
Pañicciocti ripien di cofe firoppate.
Pañicciocti ripien di cofe firoppate.
Pañicciocti ripien di con pollaffii.
Suppa di piecioni firoppati con zuccaro.
Filetto di vitella aroft to, guarnito con limone.
Pratti.

Alcio cauallo del Foio netto con frondi fottal
P. zza di cerronara, guarnira di role.
Carciofale monde, ferdire con fale, e pecCarciofale monde, ferdire con fale, e
Pera bergamorte con frondi forto ancuste.
Spogne di finocchi monde con frondi fotto.
Mercordi 13. di Appele.

Freddo.

N Atte guarnite con zuccaro di panetto.
Triglie in fiuiro guarnite di certona.
Triglie in fiuiro guarnite di certona.
Teffa di flurione ialpimentata, guarnita.
Pizza bianca di ricotta, guarnita di fiori.
Vua bianca con frondi forto. 82 antuaza.

Caldo.

O Va fatte all'aqua con prouola foprahenefit a di fearole con e afeto, e boccolaro. Paflone di cefali con spetie, e falami. Ventrefea di tonno firtta con pepe fopra-Frittata di faragi con pretie foprasturione arollito pilotato con grafio di trantello. Prutti.

C Afcio di Limofano netto con frondi forto.
Fine nouelle, fervite con fale, e pepe.
Infaltar di mefcolanza, e fiori di horaggine.
Borarghe, e fongi di paña d'amendole.
Spogne di finocchi monde, co perte di neue.

ig 2

Glouedi 16. di Aprile. Freddo.

O foncata di vacca con succaro fopra.

Filetto di Gugliano, guarniro di mofcardini,
Gigutto di coniglio, guarnito di Imone lauorato.
Bianco mangiare in pezzi con certonata.
Fresone à vero ripieno di cole firopate.
Pastone di quaglie, guarnito di rose.

The Bita di vitella flufata con passiole, e prune Manestra di searole con cassio, e tutti falami, Petto di vitella bolito, ferruto con silaza verde. Tortano, ripieno di lattaroli, de piccioni, Riso flussio con brodo grasso, latte, e prunola. Pernici imborracchiate, seruite con salza reale.

P Rouole mofrie nette, con frondi di cetro fotto:
Carriofale bollite, fernite con aceto, fale, e pepe.
Nela mouelle con frondi fotto, ancuste.
Fongi di pafla Todefea con zuccaro fopra.
Spogne di finotchi monde coperte di neue.
Scatola di radiche, pruna, e paffa di Genoua.
Venerdi 17 di Aprile.

Freddo.

Ragole lauate con Greco, e auccaro fopra. Alici false nette, guarnite con limonello, impanta di captione con trannello, e pepe. Fiorira di capra, guarnita di fiori, e auccaro. Plattiglo d'alici fresche, guarnito con spetie. Ricci di mare, ripieni l'va dentro l'alto.

Caldo.

Pizza d'ous, latte, aqua di flori, e zucesto.

Menefira di talli di lupoli con oglio, aceto, e pspei
riglie fritte, ferrute con agro, 82 pepe.
Palficciorii di neuole ripieni di zuccaro.

Lafagne fluface, con latte, zuccaro, e cannella.
Sarachi di porto arofitti, ferruit con agro dolce.

Prussi.

R Afchi di Calabria netti con frondi fotto,
Fauc nouelle monde, feruite con pepe,e fale.
Oliue d'Afchi con oglio, aceto, e pepe.
Pattectle di Monache guaronte di fiori.
Carctofale arofitte con oglio, iale, e pepeBere bergamotte con frondi fotto, aneugre.

Barattoli

Sabbato 18. di Aprile. Freddo.

Arattoli di limoncelli piccoli firoppati-D Plattiglio di tarantello, guarnito di limone. Ragofte fane, meze monde falpimentate. Paftone d'anguille, guarnite di rofe. Dentici in fcapece, con cappari, e fpetie. Amito incannellato, guarnito di pignoli.

Galdo.

Bffa di flurione, coperta con broccoli. Tefta di ragosta ripiena di suo liquore. Sarde fritte guarnite di limoncello, e pepe. Coppo reale di farde, cetronata, e tarrufali-Linguati fritti, guarniti di limone, e pepe. Triglie aroftite, seruite con agro dolce. Prutti.

Nialata di fparagi, guarnita con fiori. Sponnoli di mare aroftiti con oglio, & agro. Pizza di cetronata, guarnita di role. Olive di Mefflua, con oglio, aceto, e pepe. Spogne di finocchi monde, coperte di neue. Vua biança con frondi fotto, e fopra.

Domenica 19. di Aprile. Freddo.

Berangole agre dolci monde con zucearo fopra. Mortadelle di Ferrara bollite guaroite di limone. Impanata di tortorelle con prefutto, e fpetie. Plattiglio di petto di gallo d' India con pene. Bianco magnare incannellato con oro foara. V ua bianca con frondi fotto, & ancuata. Caldo.

Pied di riselle finste, zuccaro, & offa mafire. Piedi di vitella flufati con cofe agrette, e pepe-Meneftra di caoli fiori con pollanche, Plattiglio di zizza indorata con fette di pane. Gnocchetti ftufati con brodo, cafo, & oua. Gallo d' India aroftito feruito con falza reale. Frutts.

Afcio cauallo di Sicilia con frondi fotto. Mela cerate con frondi fotto, e fi ri fopra. Carciofale bollite feruite con aceto, fale, e pepe. Carofelle di finocchi con frondi forto aneuace. Pizza di dattili barbarifchi con fiori fopra. Scatola di pignolata, e patta reale.

238 Lucerna

Lunedi 20. di Aprile. Freddo.

Ragole nette lauate con circlis, e zuccaro forta.
Prefuto vechio della mortagna.
La giarini di ricorta, guarniti di zuccaro.
Platriglio di quaglie con aceto, limone, e pepe.
Torta d'unz, latte, zuccaro, te aquarofa.
Caponi falpimentati, guarniti di imone, e pepe.
Caldo.

T Orteino alla Spagnola di bottoni, e lattaroli.
Oelia alla Spagnola con pollami, falami, e fpeise.
Gallo d' India feoz'olfa ripieno di code firoppate.
Tomacelle reali di fegato di vitella, e pepe.
Rauloli di preuola, ricotta olua, e zuccaro.
Fletto di vitella arolitio con (petie fopra.

Fruit.

Afcio di Fiandra netto con frondi fotto.

Ancadole monde con frondi fotto, & aneuate.

Sfogliatelle r piene di bianco magnatè con oro.

Mela Gatanelle con frondi fotto coperte di neue.

Spogre di finocchi monde con frondi fotto.

Scatola di copeta, guarnita di fufficelli.

Martedi 21. di Aprile. Freddo.

M Artechiglia lauorata, guarnita con anecato, & oro, Fahren di congjuo, guarnita di limoneello, e mofeardini. Fahren di congjuo, guarnito di tofe, & oro. Acetilo di piedi di vitella con limone, e pepe. P gnoli in a dobbo in aqua di fieri con auccaro. Plattiglio di piccioni in adobbo con agro dolice.

Caldo.

Rostata di presutto, e natte con zuccaro.
Menestra di piselli, carciosale, e vari salami,
Petto di vitella bollito, feruito con salza verde.
Plattiglio di teste di capretti indorate.
Maccatoni di monache, stustati con provola.
Capretti di latte arostit guarmiti con pasta Todesca.

Fratti.

Arzolino aperto netro con frondi fotto.
Faue nouelle monde, serutte con sale, e pepe.
Fizza di cerrona: guararia di role, & oro.
Mela tramontane constondi lotto arcuare.
Popoga di finocchi monde, copette di neue.

Mercordi 22. de Aprile. Freddo.

D Latriglio di natre con cerronata crita, & zuccaro-Tarantello defalzato, guarnito con limone.
Pizza bianca di ricotta, guarnita di rote.
Ombrina lalpimentata, guarnita di limone.
Impanata di cernia con frutti di mare, & oro fopta.
Triglie in feapece con cappari, e fpetie.
Caldo.

Va da bere, feruire conourre, & fale.
Menefita di faue nouelle con cafcio & oua.
Sarde fenza fipine fritte à modo di zeppole.
Pani ripieni di cofe dolci, & zuccaro.
Rauioli reuelliti, fitufasi con zuccaro, e cannella.
Ventrefica di cono a rofitta e on agro dolce.

Frutti.

Cafcio di Caftignano netro con frondifotro, Carciofole monde, feruite con aceto, fale, e pepei Amendole monde con frondi fotro, & arcuate. Patterelle di rutto cetto, guarnite di refe. Ricci di mare ripien vi dento l'altro dei lor frutto. Spogne di finocchi monde coperte di neue. Giouedi 23, di Aprile.

Predio.

P Ragole lauare con Vino coperte di zuccaro. Salenceiotti di Bologna, guarniti con limone. Paftone di vivella a felli con oro i (opra. Caponi falpimentati, guarniti di limoncello. Quaglio renosate con limonello jaceto, e pepe. Bianco mangiare, guarnio di zuccaro, de oro.

Caldo.

Esta di vitella stutata con passole, e pruna.

Oglia alla Spagnola di carne, catcio, e salamiImpanata all' Inglesa di cose stroppate.

Plattiglio di lattaroli, bottoni, se animelle.

Laiagne bollute con latte, sufare con prouola.

Pollastri arostiti, guarniti di pasta todeica.

Perutti...

Producte feeche con fronds forto, & fopra-Mela nouelle con fronds fotto, anetage. Pizza di extronata, guarnita di rofe. Cerafe nouelle con fronds fotto, anetage. Carciofale bolline, feruite con acetro, fale, e pepeiapogne di fiuocchi monde coperte di neue.

Gioncata

140 Lucerna

Venerdi 24. di Aprile. Freddo.

O loneara di vaceza (cruita con zucezro lopra.
Capitone defalzato, guarnito di limone, e pepe.
Impanata di trottecon paffole, pignoli, e fpetie.
Traccine falpimentate con agua, acetto, e fale.
Cafatelli di ricotta, guarniti d'oro, e role.
Plattiglio di ragolte, con limone, e pepe.
Caldo.

Va buttate all'aqua con prouola, e pepesopra.'
Linguatti fritti coperti con siaza di montaccioli.
Brodetto alla Romana con zuccaro, e cannella.
Frictata con spangi, prouola, ouva, s spetie.
Luzza arostiti con siameriglio agro dolce:

Afeio cauallo di Polino con frondi fotto.
Amendole no nelle monde con aqua anenata.
Palicentri fireppati fritir con auccaro fopra.
Carcioffala arolite con pepe, eglio, e fale.
Cane firelletti alla Genuela con auccaro fopra.
Spogne di finocchi monde coperte di n'ete.
Sabbato 23, di Aprile.

Freddo.

Ragole lauate con Vino, coperte di neue.
Platiglio di lamone di falzato con limone, e specie.
Rucci di mare ripieni vin dentro l'altro del frutto.
Scueto di triglie, guarnito di prignoli, 80 oro.
Scuetoni in bianco, guarniti con limone, e specè.
Paficciotti a nauetta, ripieni d'emito con oro.

Galdo.

C Annolitch i aperti con agro, oglio, e pepe.
Suppetta di finocchi feluaggioli con tarantello.
I iglie fritte, guarnite con limonecllo, & pepe.
przes fogliara con farde, e cofe finopare.
Luganelle fernire con falsa verde fopra,
Ventrelca di tonno arofitta con fipore agro dolce.

Poenoli di mare arofitti con oglio, & agrolof lara di cauli fiori, & botarghe. Carciolale fittre, fervite con (ale, e pepe. Caffagnette e torranetti di pafta d'amendole. Carale o suelle ancuate in vasi di criftallo. Je gode di finocchi monde con frondi fot co.

Domenica 26. di Aprile. Freddo.

M Anteclifglia lauorata con oro, e zuccaro. Fletto guarnito di limonecllo, e mofeardini. Patone di gallo d'itodia, ad Aquila, guarnto d'oro. Piccioni in adobbo guarniti di cappari. Galline falpimentate, guarniti di rote, & oro. Vua groia con frondi fotto, & ancuata.

Galdo.

Igotto di vitella flufato con agro, e spetie.

Menefira di carciofale, piselli, presutto, e pepe.

Petto di vitella bollito, ciruito con salaza verde.

Tortano sfogliato, ripieno di cose siroppate.

Parro flufato, ripieno di cascio, 8c oua.

Tortorelle arositre, guarante di limone.

Frutti.

Afcio di frate netto con frondi fotto, e fopra:
Oliue di terra noua, feruite con fale, e pepe.
Oliue di terra noua, feruite con oglio, de aceto.
Mela nouelle con frondi fotto, de anenate.
Pizza di cotognata, percopata, e aucearo.
Carofelle di finocchi con frutti fotto, aneuate.

Lunedi 27. di Aprile. Freddo.

Etrangole agre dolce monde firoppate con zuccaro.

Vertrinia guarnita con limoncello, e mofeardint.

Impanata di tortorelle fitzara d'oro.

Fiacchetto di vitella, guarnito di limone, e pepe.

Plattiglio di piedi di vitella in adobbo agro dolce.

Bianco mangiare in peza iguarnito di duccaro.

Galdo.

Polocttone di vitella lanorato con pignolini.
Broccoli (pirati, coperti con pollanche, e falami.
Coppo di petto di piecioni), de certonata.
Animelle, de bottoni indorati con zuccaro, e cannella,
Maccaroni fetaldati, filulati con zuccaro, e cannella,
Filetto di vitella arodito, guarnito di imponeello.
Prutti.

Afcio cauallo à melone con frondi di cetro fotto:
Carciofale bollite, fertuite con fale, pepe, & acete.
Mela tramocane, con frondi fotto, & fopal'aftecelle à vento ripiene, con fiori fopra.
erafe con frondi fopra, e coperte di neue.
Jogae di finocchi monde con frondi fotto,

Martedi 28 di Aprile. Preddo.

R ligole lauace con V.no. & zuecaro fopra, Soprefitz guarnita di fimoncello lauorato. Padiecione di quaglie, guarnito con argento. Ricotta di capra, guarnito di pignoli, & oro. Pizza di limoncelle piccole firoppate. Caldo.

P Ase onto all'Abruzzefe con prefutto, e speție.
Ogla alia Spagnola con p slami, caso, & slami,
Capretto făstro con salza d'vua, e zuccaro.
Zizza indocata con zuccaro, e canella sopra.
Fong, e coe, ze za di Genoua, slufari consalami.
Faggiani imborracciati, seruici con salza reale.
Pratti.

Asício di Findera netto con Fondí di cetto fotto, Cerale con frondí fotto, & coperre di neue. Fue nouelle nette, ferute con fale, e ppe. Pizz di cettora: a garnita di rofe. Amendole monde con frondí fotto, aneuste. Spogae difiaocchi monde cocette di neue. Mercordi 29 di Aprile.

Fred to.

Apo di latte, laudraro con succaro. & oro.
Plattiglio di ragofta, guarnito con l'mone, e pepeCaraclli di ricotra, guarniti di succaro, e rofe.
Gefali in bianco, guarniti con limone, e peoe.
Paftone d'ombrine con : arantello, e lalami.
Linguati in adobbo con moño cotto, e cappari.
Caldo.

P Opicilio d'oua, latte, zurcaro, & aqua di fiori.
Sarde di forone in carte con agrico, e pepe.
Neuole in pafficciori, riviene di zuccaro.
Maccarom di Cajirari fisfari con prunola.
Sarachi di porto arofitti con falmenglio agretto.

Frutt

Alcio Parmeggiano con frondi di cetro fotto.

Ca l'agnette de mare noinen l'iva detro l'altro,
Patticciotti à feoneiglio rip eni di lazzarole.

Me la rolle con frond fotto, enorre di neve.
Carofelli di finocchi con frondi fotto, e fopra.

De Corteggiani.

Giouedi 30. ds Aprile. Fred 10.

Etrangole a gre delei con aucearo di panetto fopra. Paflore di quaglie intramezzato con fimoneello, e molcardini.
Paflore di quaglie intramezzato con fish mi.
Via bianca con frondi fotto, e copera di neue.
Galline fallipmentare guarque di limoneello, & pepe.
Bianco magnare à pezzotti, guarnito di zuccaro, & oro.
Caldo.

T Omacelle di fegato di vitella, feruite con agro. Menefira di fearola con cafeto, & vertinia. Spalle di capretto bollite feruite con falza verde. Plattiglio di pied, di vitella indorazi con fette di pane. Menefira di pane grattato ripiena con cafeto, & oua. Piccioni cafal ni arofiter ripicui con pazzolinia.

Pratti.

Atzolini aperti enn ftondi di cetto fotto Carciofale bollite, lerute con aceto, pepe, e fale. Fett. glie ripiene di bianco, auccaro, e cettonata. Cerate roffe con frondi fotto, e coperte di neue. Spogne di finocchi monde, con lue frondi fotto, Scatola di perta, pruna, & paña di Genoua.



Capitolo quarto di tutte le Domeniche dell'Anno.

SIGNORI

Ltre à le giornate di tutto l'anno, à le quali hò fegnalato li piatri che di ordinario si possono fare; hò anco voluto notare li piatti che si potriano dare in tutte le 52. Domeniche che si contengono nell'anno, e questi possono darsi in conuiti di parenti, & amici : che per ciò non metto cole affettate, & à la grande, ma più presto per persone domestiche: Qui metto nel primo mello. dodici piatti di creden? za : nel 2. messo altri dodici caldi di cocina: e nel' . 3. messo similmente, altri dodici di frutti: Et ogni cola conforme à le staggioni : E le ho poste triuiali, acciò si possano fare in ogni luogo, e paese; e da. ciascheduno che li vorrà fare; & anco perche possano ritrouarse tutte le cose bisognano per fare detti piatti. Potranno di più seruire in occasioni di nozze, per quelli che non vorranno fare spese essorbitanti, come sogliono li Prencipi: & à questo fine hò posto diferenti, e varij pasti nel principio, mezzo, e fine di tutto questo mio discorso, E se bene per mio diletto mi è piaccinto scriuerli, tuttauia ogn'vno potrà regolarsi come sarà suo gusto, sendo certo che tutte te persone deueno ben sapere quello richiedono le forze loro, e li stà bene. Le cinquanta doi Domeniche si potranno vedere breuemente qui appresso.

MAGGIO DOMENICA PRIMA.

E Raole lauate con Greco, feruite con zuccaro di panetto. Natte guarnite con cedronara trita, e zuccaro. Presutto fiellato guarnito di moscardini, e limoncello. Paftone di vitella a stella guarnito d'oro, e fiori. Gallo d'India armato alla Portoghese, guarnito di limone. Pizza bianca di ricotta guarnita d'oro, znecaro, e fiori. Caponi salpimentati guarniti di limoncello, e pepe. Buglio di pafta fritta guarnito di neuole, e gelo-Paftone di gallotti d' India alla Reale guarnito d'oro. Seniero di tortorelle guarnito di cedronata, e cannella. Pafficciotti à sconciglio ripieni d'amendole firoppate. Bianco magnare guarnito di cocozzata, zuccaro, & oro.

Primo Melfo caldo.

Orresno alla Spagnola d'animelle, lattaroli, e segatelli. Meneftra di pifelli, carciofale, caponi, e falami. Tefte di capretto indorate con fette di pane lauorate. Croftata di natte, zuccaro, offe mafira, musco, e aqua rofa. Zupoa di pollanche ripiene di cascio, & oua flusata con propola. Filetto di vitella aroffito guarnito di pafta d'alcorfo.

Secondo mello caldo.

Afficcione di lattaroli, prefutto, quaglie, bianco, e spetie. Fongi di Gonoua flufati con pollami, falami, e cafcio. Piccioni disoffati ripieni di cose siroppate guarniti. Capretto alla Todesca flufato con lardelli di presutto, e spetie. Maccaroni fealdati flufati con parmegiano, e prouola. Gallo d' India aroftito feruito con falza reale.

Frutti.

M Arzolini di Fiorenza spartiti con frondi di cedro sotto. Carciofale bollite seruite con fale, aceto, e pepe. Frittiglie di pasta ripiene di bianco, e cose firoppate. Mela nouelle con sue frondette, e coperte di neue. Prouola di Seffa frescha con frondi di cedro sono. Pizza di cedronata guarnita di fiori, & oro con zuccaro fopra. Cerale gentile con frondi fotto, e coperte di neue. A mendole ambrofine verdi monde con aqua aneuate. Vua bianca netta con frondi fotto, & anettata. Paftetelle di zuccaro guarnite di rofe, e zuccaro. Spogne di finocchio monde con sue fronde sorto aneuare. Scatola quadra di pasta di Genona di varij lauori, Plattiglic

DOMBNICA Seconda.

P. Lattiglio di cerrangole in monte firoppate con aucearo.

Mantec liglia lauorata guarinta con aucearo di parietto.

Sopre flata di Nolla guarinta con limone cillo, & anafi cenfetti, Pafficcione in monte violate guarinto con paña l'intra. & oro.

Ricotte verati guarinte con aucearo, oro, e fiori forpa:

Pafione di capretto à modo di guilone guarinto d'argento, verrina firoppata guarinte adi cedonara, e molcardini.

Gelarina di oriedi di vitelli di colore genefizio.

Pelfone di quaglie con falami guarinto di rofe, & oro.

Teffe di capretto in adobbo guarinto di cappari, e limone,

Galline falpinientate guarinte di limone lauorato, e pepepizza bianta quaritata di quartto colorin, guarinta di rofe.

Primo me fo caldo.

Monata di vitelia tramezzita con prefutto, e spetie.

Ministra di caoli sori guarotta con gillina, e pettorina.
Pizza di fraole, natte, medolla, mantecea, e zuccaro.
Testa di vitella sussata ripiena di cose siroppate, e spetie.
Zippa di biscotti di Spagna, con spalle di capretto situata.
Poliastri arostiti con suoi stradelli, e mollica di pane.

Secondo meßo caldo.

Z Izza di wacca indorata con fette di pane à corona.

Platte lio d'effremità di polit con mezzo pane onto fotto.
La la gine bollite con la re flutate con provole, e marzolmo.
Casoni arofitti guarniti con limoncello lauorato, e pepe.
Pilitecipti in boccone ripieni di gelo di cotogni, e di zuccaro,

Frutti.

Afeio Parmeggiano in pezzi netto con frondi di cedro fotto.
Olare di Spara guarnite con manteca ferujue con fale, aceto , e pepe.
Olare di Spara guarnite con limoacello, oglio, e pepe fopra.
Peza di bocca di Dama guarnita con garofali, e zuccaro.
Sa pigne di noncchi monde con frondi fotto coperte di neue,
Cafejo cauallo di Pollino netto fipartito con frondi fotto.
Amendole monde feruite con fue feotze, de ancuate.
Cerafo refitole con frondi fotto, coperte di neue.
Mela Gairanelle con fue frondi cotto, de ancuate.
Bi anco magnare in pezzi guarnito di pignoli, e cedronata.
Pero di lazzarole froppate guarnite di garofali. de oto.
Cannellira di cortanetti, e cafeganette di acecaro con flori.

DOMBNICA Terza.

Elfe bianche feelte feruite con aqua aneuaia.

Caoo di la te doppio teratto con guecaro fopra.

Li gua di bufato bollita con nuo guarma acon himone.

Pattone di caponi fatto a modo d'aquila guarnito d'oro.

Tagliarmi di ricotta guarniti di guera, de aqua roia.

Fielte di porco falato guarniti di mone, e molcardini.

Frificia alla Spagoda i ripicco di cole firoppate.

Infalata di caoli fiori guarniti d'oliue monde, e cappari.

Pattone di vitulli alla reale guarnito di cime di mortella.

Pattone di vitulli alla reale guarnito di cime di mortella.

Pattone di capretto firoppato con guecaro, e cannella fopra.

Accillo di pichi di cafrato guarnito di limone, e pepe.

Catatelli di bianno guecaro, oua guarniti di fiori.

Primo mello caldo.

B Ragiole di vitalla Romana tramezzate di quaglie, e prefutto.

Oglia alla Spagnola con gallina; medolla, de tutti tala mi.

Tirta alla Lombarda d'oua, prouole, e bieta.

Polepttone à modo de Siren guarnito di roff d'oua.

Poliacche infagnate feruite con falza reafe.

Secondo messo caldo.

P Lattiglio di latrareli indorati con fette di pane, e zuccaro. Gigotto di vicella guarniro di fegatelli, quaglie, & animelle. Pafricciostri di natte, e transce, medi lla, oua, e zuccaro. Zuppa di iparagi guarnita con caponi flufata. Maccaroni di pnglia con prouola, manrea, e cafcio-Filetto di vicella arofitto guarotto di limoncello.

Frutti.

Pieze di cafeio di Cerrito spartitemette con frondi fotto. Pieza di Candia froopata con tutte conscili, pece & ancuate. Pieza di Candia froopata con tutte cossissi per careiosale fritte feru te con sale, aceto, e pepe sopra. Amendole monde ferture con aqua ancuata. Mozzarelle fresche d' aueria service con frondi fotto, songa ed finnocchi nette con su con trondi. & ancuare Cera'er rosse di sorrento con frondi sotto, & ancuare. Mela Guiranelle con sue frondi controli, e ancuare. Olium di Camparna bianche fermire con oglio, & aceto. Canosta di moscardini, centralia, de mesca ancualos.

Cettan-

DOMBNICA Quarta.

Etrangole agre dolei firoppate con succaro fino.
Fraole (celte lautate con Greco, feruite con zucearo.
Mantichigla con natte lauorata à corona, e flatua fopra.
Pañone di capretto à leone guarnito di garolali, & oro.
Prefutto d'apruzao à vela guarnito di normarino.
Slogliatelle di bianco guarnite di rofe, e zucearo fopra.
Caponi falpimentati guarniti di limose, cedennata, e pepe.
Pruna bianche con frondi fotto, e couerte di nene.
Pañone di vielta à modordi teffugine guarnito d'oro, e fiori.
Zizza bollita à fette, firoppara, guaratiza con mofeardini.
Tortiglione sfogliato à modo di ferpente di cofe firoppate.
Barattoli di limoneelle piecole firoppate con fue frondette.

Primo messo caldo.

Roflata di prefutto sfilato, pronole. Ouz, e cedronata.
Plattifilo di precioni indorati con fette di vitella, e pettorina.
Zuppa di Franchetto di vitella guarnito di lattatoli.
Cub glietti ripiemi di fraole, cedronata, e zuccaro.
Vitella aroflita guarnita con pafa di alcorfo.

Secondo messo caldo.

T Omacelle di fegato di vitella fritte con auccato, e cannella. Teffe di vitella flufate ripiene con paffole, e pignoli. Paffone all' loglefe ripieno di vitella, e piccioni. Gnocchetti flufati con prouola, parmeggiano, e brodo graffo, Pani ripieni di natte, ona, e cettonata, flufati con latte. Fafani imborraccipia feruiti con falza di Pao foora.

Frutti.

Afcio di Maiorca netto con frondi di cedro fotto.

Lare ofale archite igruice con aceto, pepe, e fale.

Peta mofearelle fecle con fie frondi coperre di neue.

Grifomole feelte con frondi fotto, e coperre di neue.

Canoftrelletre alla genouele guarnite di cittilli, e mofeardini.

Amendole con que feorzo fractite con frondi fotto.

Caric canalli di Apruzzo frecípic con frondi fotto.

Cerafe tofiole feche con frondi fotto, e coperre di neue;

Losalta d'afgaraza guarniti con fiori di borragine fopra.

Spogne di finocchio monde con fue frondi aneuare.

Caroftra di fonghi fiuti di zuccaro guarniti di garofali.

Secuola guadra di pera, pruna, e percopata di Gendua.

Gioncata

GIVGNO DOMENICA PRIMA.

O loneata di vacca fresca feruita con zuccaro sopra.

Fichi mondi coo frondi sotto, e coperti di neue.

Sopressa si Nola (eruita à lette guarnita con limoncello.
Patone di paparello guarnito con garosali, ge toro sopraPruna bianche con frondi sotto, e coperte di neue.
Fianchetto di vitella ripieno con cascio, oua, guarnito di limone.
Gallo d'India à sei ale guarnito con garosali, e sufficelli.
Visciole scelte con frondi sotto enperte di neue.
Paadone di vitella in Croce di Malca guarnito con argento.
Insianta alla reale con la fiatua di Giove in mezzo.
Pizza bianca di ricotta, oua, zuccaro, ge acqua di fiori.
Bianco magnare guarnito di cedionata, otro, e zuccaro.

Primo messo caldo.

F Racasca di segatelli, ventricelli, prefutto, e panelli sotto, Menefira di cocozze ripiena di vitella, ona, e sperie. Caponi bolliti guarniti con petrosino, pepe, e limonello. Pizza d'animelle, corignata, medolla, oua, e zuccaro. Paparelli stusti con pruna, pignoli, spette, & agressa. Piccioni arostiti, guarniti con himonello piccolo, e pepe.

Secondo me fo saldo.

Pafficcione di vitella, piccioni, offa maftro, e prefutto. Piede di vitella indorati con fette di pane, e zuccaro, pizza di firole, natte, ecdronata; auccaro, offamaftre, ouz. G gotto di vitella in monte guarnito con l'ineffo, e immone Strangola preti fiufati, con pronole, zuccaro, e cannella. Gallotti d'India anofitii feruni con faiza reale.

Frutti.

Arzelioi (partiti con frondi di cedro fotto.

Mela nouelle con frondi fotto coperte di neue.

Pizza di bocca di Dama guarnita di fofe, e zuccaroPera moleatelle con frondi fotto, coperte di neue.

Provole di Sella mofcie nette fipartue con frondi fotto.

Nocelle roffe monde frondi fopra, con agua ancuata.

Cerafe roffe di Santo Arpuno con frondi fotto ancuate.

Spogne di finocchio monde con fue frondi ancuate.

Gnifomoli aleffandrini feelti con frondi fotto ancuate.

Gnifomoli aleffandrini feelti con frondi; ecoperti di neue.

Parterlle di coefronata guarni et di garola li, e zuccaro.

Sottotazza di pafta di Genoua di varri Jauori.

DOMBNICA Seconda.

B Inno mangiare in pezzi guarnito di zuecaro, & oro.
Celif roffi feelti con frendi fotto, e palicchi fopra.
Verinia firuppata guarnita di molerardim, & oua.
Pañone di vitella à mezza luna guarnito con ramaglietti.
Vificule feelte con frondi fotto, e coperte di neue.
Peperata di piccioni di corre guarnita di limoneello lauorato.
Platziglio di pignoli ipi adobbo con aqua rofa, e zucaro.
Pruna bianche feelte con frondi fotto, coperte di neue.
Pañone di gallo d' Iodia alla teale guarnito di fiori, & oro.
Preluiro à vela guarnito di rolamanno, garofali, e caunella.
Pizza di pera firoppata guarnita di fiori, e zuecaro fopra.
Tagliarnio di ricotta pi fidati, ferutito con guarcaro, & aquarofal.

Primo me fo caldo.

Ingue di vitella indorate cò fette di pane guar. di falciccione. Nenefita di carciofe pera galline, falame, e cafcio vecchio. Tortiglione di vitella guarinto d'osa, cedrorata, e pignoli. Pellanche flufate con l'apore di vifetiole, e moflaccioli. Fonghi, e cocozze di Genoa fludata con pollaltri, e falami. Piletto di vinella arofitio guarnito con limoncello.

Secondo messo caldo.

A Natre Rufate ripiene con pera, passoli, pruna, e brodo grasso.

Ceruelli di virella indorazi con lattaroli, prefutto, bianco, se ona,
Plattiglio del Conte di natte, cedronara, e biscotti di Spagna.

Pontalicchi di Babaria sistenti con protola, e brodo grasso.

Paparelli arosati tip eni alla paesana, d'oliuce, e passoli.

Frutti.

Carcio di Cerciello in pezze nette sparite con frondi sotto. Carcio sale bollite, seruite con actto, pepe, e sale. Pera moscarelle con sue frondi gionte, se aneuare. Oliue verdi di Terranoua guarnite con limonecllo, se aceto. Grisomole di Mehio sclete, coperte di neue con frondi sotto. Cascio cauallo di Basilicara netto spartuto con sirondi sotto. Ceras con sole con frondi sotto dell'infele, se aneuare. Frittiglie ripiene di bianco guarnite di sori, e ruccaro. Prizza d'Angioli guarniti di pasta di Genoa, e sori sopra Amendole monde seruite sopra stondi, se aneuare. Castaclii di zuecaro quarniti di ranaglietti, e sori sopra, Scatole quade di moscardini, certilli, e consteti ricci.

DOMENICA Terza.

F tehi gent li mondi con frondi (otto, & fopra ancuati, Fletto di Giugliano guarnito di limoneello, e moteardini. Pastone di vitella a fiella guarnito di mortelle, & con. Pruna fealdate con frondi fotto, e fopra coperte di neue. Seureto di precioni guarnito di zucezzo, e eannella fopra. Plattiglio di azza di vacca lattante con anafi confecti. Celfi roffi fecti e on frondi (otto, e copertud i neue. Caponi falpimentari guarniti di 1 moncello, laurratto. Paffone di gillo d' India à modo di fedice, con oro. Calzonetti di pera firoppati guarniti di canelitellette. Piaza bianca majgiara di ricotta guarnita di garotali. Bianco maggiare genefitzato guarnita di garotali.

Primo messo caldo.

Roslata sfogliata Napol-tana d'oua, prouole, e preficito, Piatoglio di priccio if roppati ripicoi, guarniri d'oua mesci. Piatoglio di priccio if froppati ripicoi, guarniri d'oua mesci. Piedi di vitella indorati con sette di pane a corona. Pasticciotti di fraole, natte, oua, cedonara, e zuccaro. Pollassi arostiti guarniti di limoncello lauorato, e pepe.

Secondo meffo caldo.

Rema di rognonara battuta có mezzi pani flufati, có zuccaro Tortani sfogliazi ripieni d oua, cedronata, e cofe firoppate. Pollanche in gratinata flufate con lapore d'agno, e zuecaro. Fong, di Genova guarniti di falami, ri igliatuni, & tordi. Zuppa di fiparagi guarnita con lattaroli, animelle, e pepe. Cafeio parmeggiano grattato con mozzarella fluitata, e pepe.

Freddo.

Carciodic Fiandra netro con frondi di cedro fotto.
Carciodale di Fronta feruite con aceto, fale, e pege.
Peta mofcarelle feelte con fue frondi fotto aneuate.
Nozzarelle di Capua frefche con frondi fotto aneuate.
Spogne di finocchi monde con fue frondi aneuate.
Poma di Marigliano con frondi fotto aneuate.
Gritomola alefiandrine di Capo di monte feelte.
Oliute di Saggia verdi guarante d'oro, e ramagli etti.
Pizze di cedronata guarnita d'oro, e modicardini.
Nicelle monde fopra frondi feruite con aqua fredda.
Pafictelle doppie di cedronata guarnita d'agraviali, d'oro.
Scattola quadra di radiche, pera, e pruna di Geoura.
L'i a Cettan-

DOMENICA Quarta.

Etrangoli mondi in monte con zuccato fopra.

Mantichiglia lauorata, con vua fiatua in mezzo d'oro,
Eichi di San Pietro con frondi fotto, e copetti di neue.
Salciecione di Bologna guarnito con limone, e mofcardini.
V fetole fectle aneuate con rifrefeatore di crifallo.
Gelatina di tefta di vitella di colore genefitazo.
Celli roffi fetti aneuate com firefeatore di fopra.
Barattoli di limoncel e piccole guarniti di fiori, & oro.
Gallo d' India azimato alla Pollacca guarniti di fudicelli.
Patòne di leprotti guarniti di mottelle, fiori, & oro.
Patone di caponet a moudo d'Aquila guarnito d'argento.
Patone di caponet a moudo d'Aquila guarnito d'argento.

Primo meffo caldo.

Racassera di fegatelli, ventricelli, presutto, e pepe sopra:
Menestra di forarrazi con falami, caponi garanti di bottoni.
Tore di cocozze, oua, pasta reale, e zuecaro sopra:
Lattare li, 82 animelle indivate, con sette di pane sotto:
Pasticcioni alla Franzie e di vitella, piccioni, e carziolali.
Pruonotti usificianati serutti con silva reale.

Secondo me fo caldo.

Mpanata di vitella lattante con falami, e spetie sopra.
Zoppa di vistonic l'inza ofia guara te di cederonara.
Torresso di capetto guaranto d'oua, ricotra, e presutto d'Apruzzo
Rausoli di prouvle, ricotta, con zuccaro, e cannella.
Pieza di natte, ossa mastre, rossi d'oua, pasta reale.
Vitella di Sorrento arostita guaroita con sittigli.

Pratti.

Afcio cauallo del Foio spartito con frondi fotto. Carciosale totte tenere seruire, con sale, pepe, & acetos Coriase rosse sector con sale, pepe, & acetos Coliue di Gaieta guarnite con limoneello piecolo. Finocchi spriati mondi, ancusti con frondi sotto. Pase in frittiglie de bianco guarniti di sioni, e auccaro-pera mostarelle scale con frondi sotto aneuate. Casse d'Armini netto spartito con fronda di cedro. Grismolos fecile con frondi sotto, e soprati di neue. Nocelle monde aneuate con frondi votto, e sopra. Pizze di cedronata guarniti di garchia, de ono sopra, Scatole di songhi, e castagnette di auccaro, e sori.

Bianco

DOMBNICA Quinta.

Blanco magnare guarnito di cedionata, e aucearo. Fichi gensil mezzi mondi, con frondi forto aneuati. Lingue di bulaia bollite guarnite di limontello. Patticcione di vitella in monte violato can polialiti. Melone di pane tagliato netto, coperto di neue. Piaza bianca di provole, aucearo, ova, & aqua di fiori-Perua di Santo Giovanni ficelte con frondi fotto. Vertina firoppara guarnita con cedionata, e mofeatdini. Infalara di monache lavorata con flavue di cedro, Pathone di azze di vacca guarnite con oro fopra. Vifenole (celicaneuate con frondi fotto, e fopra-Vermicelli di ricotta guarniti con aucearo, & aqua zofa-

Primo me fo caldo.

Oftrate d'animelle di capretto, prouole, e cedronata-Menefita di coccozze ripiene di vitella, cafeto, & oua-Canoni bollin feruiti con falza verde di finocchio. Torte di vitella flutte, Ipiene di cofe firoppare. Platt giò di lat aroli indorati guarniti d'oua mefci. Fafante aroliti feruiti con falza reale baffarda.

Secondo me fo caldo.

B Rodo lardiero di quaglie, carciofale, e moftaccioli.
Parlicciotti di viicile, zuccaro, ouz, 80 offa maftre.
Tette di captretto indorate, guarinie con bifcotti alla reale.
Siogliatelle ripiene di banco mangiare con zuccaro.
Lafagne di monache flutate con Parmeguano, e natte.
Gallu d'India arofitti ripieni d'oltue, palloli, e pepe.

Frutti.

P Rouole di Selfa monde con frondi di cedro fotto. Pera giacciole ancuate con frondi fotto, e (opraPizza di pere, e cedronta gnarinte di fiori, e zuccaro.
Spogne di finocchi monde con frondi fotto, ancuate.
Pomo bianche della Coftà di Pollippe con frondi fotto.
Rafchi di Calabria netti, con frondi di cedro fotto.
Ramendole monde freiche con frondi fotto, ancuate.
Carcifole bollire feruite con acroto, pepe, e fale.
Albergia elleffandrine (celte con frondi fotto ancuate.
Mela nouelle dolci con frondi fotto ancuate.
Canefira di tortanetti; e fleilette d'uccaro con fioria
Scatole quadre di pera, e pruna di Genota.

Cetran-

LVGLIO DOMENICA PRIMA.

Errangole monde ficopatte con zuccaro di panette.

Girnesto di vaccha frefea con ruccard fopra grattato,
Birattoli di cirrelli firopatti guarniti di garofali.
Fichi colombri mondi con frondi fotto aneuati.
Prefutto è vel guarnito di gigrofali, e cannella.
Pifone di gallo di fudia guarnito di mortella, & oro.
G atto di coniglio guarnito di limone lauorato, e pepe.
Molone roffo di pane con frondi fotto aneuato.
Sopreflara di Nola guarnita con limonecello, e mofeardini.
Vificole aneuate dentro nirriezzore di crifialio.
Pafione di capretto à modo di Lenopatdo guarnito con oroPrana calipectore con frondi fotto, e fopra aneuate.

Primo messo caldo.

I Mpanáta di pollanchette con prelutto, e (petie. Menetira di picelli carciolale, e utti falami. Capretto bollito coperto di falza di vifciole. Totta d'herbe, oua, cafeio, e (petie alla Lombarda. Zuppa di capponi guarnita di lattaroli, e pepe Paparelii arofitti ripieni alla paefanefea.

Secondo messo caldo.

P Lattigli d'animelle aroftite con rete, & agro fopra. Patione all'Ingleie nitratoripieno di vitella. & oua. Fong., e cocozze di Genoue con exponi, e tutti falami. Gratinata di pollanche con zuccaro, e cannella. Maceroni di Puglia flufati con Parmegiano, e butiro. Caponi infafanati con lardelli feruiti con latza di pao.

Frutti.

Afcio di fiore mondo con frondi di cedro fotto.
Cartioffole fritte feruite con pepe, aceto, e fale.
Pera baughe fecthe ancuste con frondi fotto.
Canefirette alia Milanefe di botto, vino, e zuccaro.
Oliue di Sagoa guaronie di limonello piccolo, e pepe.
Sogoe di finocchio monde con frondi fotto ancuste.
Periche a pritore di Melito ancuste con frondi fotto.
Pera molestelle cicle con frondi fotto ancuste.
Cerafe rofiole fectle anguste in vafo di criftallo.
Paze di la zzarole finoppase, guarnite di gatofali.
Scatola di futicelli, e gittili confect;

DOMENICA Seconda.

Atte freiche guarnite di zuccaro di panetto foprabopteffate guarnite di l'unone, moferadiai (80 cro.).
Pattone di capretti guarnito di finori di motrella.
Celfi rodi fectite con trondi fotto, & aneuati.
Pruna bugiarde feelte aneuate, con frondi fotto, et aneuati.
Pruna bugiarde feelte aneuate, con frondi fotto, et oro.
Meloni della Cerra di pane coperti di frondi, e neue.
Cafatelli d'ous, cafeio, zuccaro guarniti di front, et oro.
Vificole feelte, aneuate, con frondi fotto, e fopraPattone alla reale di vitella guarnito d'argento.
Banco mangiare incannellato guarnito d'argento, & oro.

Primo meffo caldo.

P Afficcione di l'attaroli, piccioni, ouz, & offa maftrei Menefira di pera itufare con falami, e medi lla. Petro di viuella bolli; o guarnito di petrofemolo. Plattiglio di piedi di vitella indorato, con zuccaro. Pizza sfogliata di matre zuccaro, & aqua di fiori. Pollanche arofitte à modo di flarnote infalanate.

Secondo meso caldo.

D Olpettone di vitella à modo di ninfa guarnito.

Pappa di galline ripiene con bifcotti di spagna.

Bragiole di vitella alla Romana ripiene di paffole, e pignolli,
Paficciotti di fraole, nette, offa maftre, e zuccaro.

Millefanti flufan con brodo grafio, e e actio cassillo frefco.

Filette di vitella di Soriento arofitto con pepe lopra.

Frutti.

M Arzolini di Fiorenza frefchi con frondi fotto, e fopra; Carciofilo fritte, feruire con aceto, peop. e lale. Amendole monde con frondi fotto, e coperte dineue. Cambrillette alla Genouele di manteza, farina, e auccaro. Albergie di capo da monte apritore, & coperte di neue, Mozzarelle di Capua doppie con frondi fotto. Finocchi mondi aneuati con fue frondi fotto. Vua moferarella con fue frondi copta da pue. Infalira di cetroli, fiori, cappar, guarnita di bottarghe. Pizza di oter moferale guarnita di cettorata. Scatola di mofeardini, pignolata, & femente confetti.

Cetran;

DOMENICA Terzs.

Chrangole monde firoppate con zuccaro di panetto.

Manuchiglia di latte lauorata con zuccaro, & oro.

Ptuna bianche con frondi fotto, copette di neue.

Fichi negri mondi aneuari, con frondi fotto.

Prefutto sfilta guarnito di cedronata, e mofcardini,

Paftone di zuzza di vacca gnarmio di fiori, e oro.

Melone di palude roffe copette di neue, e frondi.

Amarene di Sorrento feclte, aneuate con frondi fotto.

Pera firoppate guarnite di zuccaro, e mofcardini.

Peperata di qui ple guarnita di limoncello piccolo

Paft crioni di leprotti guarniti di fori, & oro,

Lingue di bufale falate guaranite di moncello.

Primo meffo caldo.

O Riolani atofiti tramezzati di prefutto, e pepe-Meneftra di percoca, con galline, filani, e cafcio. Capretti bolliti con falza di cedenata fopra. Platriglio di piccioni in adobbo con cappari. Tortano a fogliato ripieno di cole dolei, guecaro, & oua. Fafano arofitte imborracciate, ferinte con falza reale.

Secondo messo caldo.

I Mpanata di quaglie con falardi, e spetie dentro.

Menestra de cocozze ripiene di vitella: casicio, de oua.

Platuglio di piedd di vitella: i obrati, con zuecaro.

Rauioli stufati con brodo grasso, prouola, e canella sopra.

Fritelle de bianco, ripiene, guarnite di zuecaro sopra.

Caponi impastati architi guarniti di limontello.

Frutti.

Afciocausilo à meione di Patenza spartito per mezo.

Noccile monde con frondi di vite. & ancuate.

Poma della Gosta bianche con frondi totto ancuate.

Vua molearella con frondi fotto, coperta di neue,

Pizze di cedrogata guarnie di fiori, e zuccaro spra
Prouole di Campagna spartite con frondi di cedro sotto.

Finorchi mondi ancuati con si con sotto di sotto, e fiori sopra
Pera moscarelle con frondi sotto, coperte di neue.

Oliue di Caferra guaroste di limoncello, & aceto.

Grisomole di amendole ancuate con frondi sotto.

Tottanetti di zuccaso, & amendole, guarosti di fiori, & oro.

Satole quadre di percocata, e pasta di Genoua;

DOMENICA Quarta.

Filehi gentili mondi con frondi fotto coperti di neue. Bisanco magonare genefitato guarnito di percopata. Mortadelle di Bologna guarnite di moferadini. Petuoa reali con frondi fotto, e fopra ancuare. Patone di gallo d' India guarnito con frondi di cedro. Melone di pane d' Auerfa, roffo, coperto di neue. Plattiglio di piedi di viella fatto in-adobbo. Vaz moferalla ancuata, con frondi fotto. Pollanche (Alpimentate guatnite di Immoncello lauorato, Vifeiole di Somma feelte con frondi fotto, e fopra. Pizza bianca di ricotta, oula zucearo, & oro. Verrinia froppata guarnita di corandati confetti.

Primo me fo caldo.

Pleetole aroftite tramezzate di ceruellata di vitella; Oglia alla spagoola guarnita con caponi, e falami. Croftate di animelle con fapore di vificiole. Tefte di vitella indorate con succaro, e cannella. Maccaroni di Puglia flufati con mozzarelle, e cafcio. Starnotte aroftite con spore agro dolee, e limone.

Secondo mello caldo.

P Afticcione di latarroli, carciofale, ficetole, e prefutto.
Polpettone di vitella guarnito di rosso d'oua, e pignoli.
Pizza d'uua, moscarella, monfaccioli, e pafa reale.
Paparelli sustati con agresta, pera, carciosfale, e sperie.
Lafagne sustate con manteca, parmeggiano, e prouola.
Galli d'India arossiti, guarniti di frituglie, e pepe.

Frutti.

Afcio in pezze di Cercello, fpartite in pezzi, e netto.
Pera real con frondi fotto, coperte di neac.
Oliue di Palermo bianche guarnite con limone.
Caziciofile bollite, feruite con fale, aceto, e pepe.
Pafettelle di monache guarnite con fiori e garofali.
Lavzarole bianche con fue frondi fotto, accuate.
Noce petifiche di Capo di Monte, ancuate
Fenocchi mondi con frondi fotto, coperti di neue.
Torta d'amarene froppare guarnite di garofali.
Cafcio cavallo d'Aprazzo vecchio, netto, fpartito.
Percoca d'infetto monde con Greco ancuato.
Ganefira di frutti fiuti di zuccaro, e varij fiori.

K k

. Man

AGOSTO DOMBNICA PRIMA.

M Antichiglia alla spagnola di natte guaroita di zuccaro. Fichi ottate con frondi fotto aneuati in rinfrefeatore. Prefutto fiellatto guarnito di limontello lauorato. Pafficcione in monte violato guarnito di frittegli. Pruna damaficce con frondi fotto, de aneuate. Melone di pane guarnito di fiori, e coperro di neue. Ricotte frefeche guarnite con fiori e zuccaro. Paffone di vitella fiellato con fiori di mortella fopra. Vaa anfolica con lea finalitato, e coperra di neue. Papelio alla Spagnola di nitetto, e coperra di neue. Gallo d'India alla policana guarnito con argento. Plattiglio di quaglie measer con limonetolo, accto, e pepe.

Primo meffo saldo.

Mpanata di lattaroli di vitella, oua, e piccioni.
Cocore ripiene di cafeto, & oua, guarnie di falami.
Petto di vitella bollito, fertito con falla verde.
Pani ripieni di natte, medolla, e rolli d'oua.
Plattiglio di zuzza, indorato, con fette di pani fotto.
Pauoncini arofitti con fapor di capparini fertiti.

Secondo messo caldo.

T Orreino alla Spagnola di lattaroli, prefutto, e spetie.
Patticciori ripieni di pertoca, ona, aucarno, e glomoligoane ripiene con sapore agro dolce, e zuccaro.
Maccaroni seldari sultati con brodo grasso, e manetca.
Filetto di vitella latrance, arossitto, guarnito di timono.

Fredio.

C Afcio di fiore in pezze netto con frondi di cedro fotto.
Lazzarole bianche con frondi fotto, & ancuate.
Nocelle monde con frondi fotto, coperte di neuel
Pera reali feelte con frondi fotto, coperte di neuel
Pera reali feelte con frondi fotto, e coperte di neuel
Prouvle dello Garigliano, con frondi di cedro fotto.
Vua mofearella della coffa di Pofilipo ancuata.
Spogne di finocchio nette con frondi fue fotto.
Infaltra alla reale di monache guarnira di cettilli.
Percoca aprirore di Meliro coperte di neue.
Piaze di lazzarole firoppare guarnire di fori.
Matoni, e bifcotti di zuccaro guatorit di gelfomioi.
Seatrole quadre di vari l'auori di paffa di Gemoua.

DOMENICA Seconda.

Filch lates roli mondi con frondi fotto aneusti.

Filetro di Giugliano guarnio di limonnello pictolo:
Caponotti in calcia Salpimentati, guardii di cedronata, e pepe.
Patione di quaglie guarnio con frondi, & oro (opra.
Prana de frasi con frondi fotto, coperte di neue.
Plattiglio di ziazz guarnito di limoncello, e mofeardio.
Perta froppare guarnite di ecertili, e vuesaro (opra.
Guaudini in adobbo, guarniti con capparini, e limone.
Patione di pauonotti guarnito con mortella, & oro.
Biauco di colore genefisco guarnito di percopata,
Pizza di prouole, zuccaro, oua, & aquarofa.
Melone roffo di pane coperto di frondi, e neue.

Primo me fo caldo.

A NtipaRo di tefle di vitella ripieno di cofe agrette.
Croftata di prefutto, natte, redronata, zuccaro, de oro.
Faglic cappuncie ripiene guarnne con utti fallami.
Plattiglio d'animelle indorato con fette di pane fotto.
Zapar reale di piccioni, e bifcotti di Spagna, e zuccaro.
Ficctole arofitte con mollica, e fuoi lardelli,

Secondo messo caldo.

P Ollanche flufate ripiene di pruna, agrefia, e spetie, Impanata di gallotti d'India, tramezzata con presutto, Gigotto di vuella guarnito con fiecolo e, altatroli. Cubiglietti ssogliati ripieni di cose firoppate, e zucesto, Gnocchetti flusti con cascio caullo, e brodo prasso, Paparnoi arostiti ripieni con passoli, oliue, e fegacelli,

Prutti.

Afcio di Cerrito netto spartito con fiondi sotto. Pera bugiarde feelte con frondi di cedro sotto. Oliue di campaga guardini e doglio, accto, e pere. Poma bianche capitone con frondi sotto ancuace. Pizza di cedronata guarnia dell' ilifelio, fiori sopra: Lazzarole della costa rosse con frondi sotto ancuace. Casic cavalli di Polino netti, con frondi di cedro sotto. Spegne di finocchi con sue frondi sotto ancuace. Noce nouelle mondre con frondi sotto ancuace. Vua moscarella feelta con sue frondi coperta di neae. Pastectile di successo guarnie di sori, e zuccaro. Estutti ficti di varie sotto guarniti di oro, e fiori.

DOM BWICA Terzai

N Atte doppie lauorate con ucctaro di panetto.
Fichi borgefotti mondi con frondi fotto, aneuazi.
Soprefiza di Nola con limoncello, e mofeardini.
Paffone di vitella à naulio con frondi di mortella laurato.
Meloni cogali bianchi à fette con frondi fotto, & aneuazi.
Prefutto à vela con garofali, cannella, guarnito con rofmatino.
Pizza bianca di ricotta, succaro, guarnita d'oro, e fiori.
Vua mofearella con frondi fotto copetta di neue.
Sciotto di gallo d'India à modo d'Aquile, con limone laurato.
Pruna de frati con frondi fotto copette di neue.
Accetello di quaglie di fiprouero con limonecilo piccolo.
Galline in cafeira falpimentate guarnite di pepe, & coro.

Primo meffo caldo.

C Rofata reale di natte, zuccaro, paffareale, & oua.
Zizza di vacca lattatte flufata con falsa reale.
Pafficciotti di lazzarole fitoppate, con natte, e cedronata.
Oglia alla Spagnola di trute forti di polli, e falami.
Tortiglione di vitella guaritto di roffi d'oua, e pignoli.
Galli d'India arofiti, feruti con falza di crugoali.

Secondo messo caldo.

P Afficcione sfogliato di piccioni, vitella, quaglie, e falami.
Impanata di paparelli con vettinia, prefutto, e fecti.
Rauioli riuefiti di ricotta, oua, flufati con prouola,
Conigli arofiti con falmeriglio di capparini fopra.
Filetto di vitella lattante arofitio, con frittigli fopra.

Frutti.

A ficio cauallo fresco del Foio con frondi fotto.
Pera giaccio le scelte con frondi sotto, & aneuate.
Percoca monde d'Arienzo con maltanfai ni adobbo.
Caflagne monde sotto à saluietti, feruite con agro, e pepe.
Lazzarole bianche con frondi sotto, e coperte di neue.
Marzolini di Fiorenza con frondi sotto, partiti per mezzo.
Noci persche di Marano con frondi sotto, coperte di neue.
Pieza di percoca firoppate con ecdronata, e auccaro,
spogne di senocchi con Iue fiondi sotto, aneuate.
Canefireltete alla Genouese di zuccaro, e manecca:
Secatole di sufficielli, amendole, pista chip, e consetti.

DOMBNICA Quarta.

Hichi ottati feelti con frondi fotto, coperti di neue. Bianco magnare in pezzo guarnito di cedronata, e vuccaro, Prefatto siliato guarnito con limoneello, moferarinii, Paftone di gallo di India guaruito con fiori, & coro, Melone di pane con frondi fotto, e coperto di neue, Pera firoppate con mofeardini, vuccaro, e cetrilli. Pafticcione di pollafiri in monte violato con pafta fritta. Piccioni in adobbo indotati con falmariglio di capparia. Roggiata alla Genouefe di zuccaro, e rofis d'oua. Zizza di vacca à fette con falza di percoca fopra-Ricotte di capra con succaro, fiori, & oro fopra. Torte di ceditonata, zuccaro, paffa reale, e rofili d'oua.

Primo mello caldo.

T Orrefno di lattaroli, fegatelli, prefutto, e piccioni. Brodolardiere di gaudini con fuoi lardelli, espetic. Ficioni alla Saggoola, ripieni di cofe firoppate. Torzi Napolitani guarniti di polli , e falami. Pani ripieni di cofe firoppate, flufati con latte, e brodo. Pollanche infaggiante feruite con falza di crugnali.

Secondo messo caldo.

T Ortano di Sant'Antimo sfogliato, ripieno di cofe firoppate. Ficetole à rofio con fuoi la rdelli, e mollica di pane. Fongi, e cocozze di Genoua guarniti con cutti falami. Zuppe con capponi, provole, parmeggiano, èt offe maftre. Sfogliatelle di bianco magnare, cedronata, zucearo, e cannella, Paparelli arofitti ripieni alla paefane con l'eftremite.

Frutti.

Afcio Parmeggiano in pezzi con frondi di cedro fotto.

Nocelle monde fopta fronde di vite ancuare.

Pera bergamotte con frondi di cedro fotto ancuare.

Pera bergamotte con frondi di cedro fotto ancuare.

Vua molcarella con frondi di cedro fotto ancuare.

Mozzarelle freiche d'Aueria con frondi di felice fotto.

Patteelle di monache nitrate con fiori copra.

Spogne di finocchi con fue frondi fotto ancuate.

Lazzarole firoppare guarnite di zuccaro, e cedronata.

Pizza d'Angioli di pera, prune, e pafta di Genoua
Scatole di varie forte di frutti finit, e froppati,

Domenica Quinsa d' Agofto.

P Runa de frati con frondi fotto, e coperte di neue.
Paficcione alla Reale di quaglie, prefutto, e fpette.
Partara tagliata guarnita di riucaro, e fori.
Platteglio di piccioni in adobbo guarnito di cappariniPlattello di piccioni in alto con molerardini, e limoce.
Vua infolica con fitondi fotto, e couetta di neue.
Pettone di vitella allattante guarnito con fiori, e oro.
Capena alla puliciana guarnito di gelo, e ota meicite.
Patticcitto di peta firoppe te guarnite con ruccaro.
Bianco mangiare folicuato à piramide con oro.
Melone di pua l'uorato di eftet, & ancuato.

Primo meffo caldo.

Roflata di patte, prefutto sfilato, cetronata, e zuccaro. Papazielli filatti, con (alfa reale bățiatăse, elazaroje. Oglietta di verdure, frutti, carne, pollami, e filami. Plattiglio di tefla di ezapetto indorato con fette di pane. Pani ripiciti di lazzarole, cetronate rofle d'oue, e zuccaro, Galli d'India arolliti, ripieti d'oliue, patfoli, e pera.

Secondo messo caldo.

Moanata all'Inchlefe, ripiena di vitella, o cofe firoppate, buppa di galline ripiene d'ous, cafcio. e fpetie.
Porpettone reale à modo di Serena guantito di pignoli.
Ma caroni fealdati, flufati, con prouola, auccaro, e cannella.
Boeconotti firoppari, guarniti di Capelli d'Angeli,
Cafcette di vitella allattante aroffice feruite con falfa reale.

Frutti.

Afeio di fiore netto, con frondi di cedro fotto, & oro fopra, P. 224 di borco di Cavalieri, di colo di Genova, e zuccato. Noci monde con fiendi fotto, e conerte di neue. Olive di Malfa verdi guarnite con limoneclilo, e pepe. Recotte faltre di Catabria nette, con frondi fetto, 1 222 role biamphe, con frondi di vive fotto, e couerte di neue. Decli di bortarghe, ca flagnette, e cortanetti di succaro. Pera reali con frondi fotto, couerte di neue. Spugne di finocchi monde, con fue frondi fotto. Vanamoficatella, con frondi fotto, e couerte di neue. Sevagne di finocchi monde, con fue frondi fotto. Vanamoficatella, con frondi fotto, e couerte di neue. Secapola di confetti, amendole, fufficelli, conferdini. Fichi

Settembre DOMBNICA Prima;

The iborgeforti (celti, mondi, e coperti di neue. Soprefiata di nola guarnita di mofeardini (opra. Paftone di vitella guarnito di fiori, & oro. Gallo d' India alla Portughefe guarnito d'oua mefci. Vua bianca con frondi fotto, e coperta di neue. Impanata di lepre alla Reale guarnita con oroni Tagliarini di ricotta paffati con aucearo, Re aquà rofs. Plattiglio di vertinia firoppata guarnita di fiori. Pizze bianche mitrate guarnite d'oro, e garofali fopra. Fianchetro di vitella ripieno guarnito con limoncello. Bianco magnare in frutti guarnito di fiori, & oro. Meloni cognali à fette coperti di neue, e frondi.

Primo mello caldo.

F. Icettole arofite con lardelli, e mollica di pane.
Tefta di vitella flutata, ripiena di cole agrette.
Pafficcioni stogliati di piccioni, lattaroli, vitella, e carciofalli.
Plattiglio di piedi indorati con fette di pane, e guarnito.
Broccoli con prefutto, e caponi, e tutii falami guarniti.
Filetto di vitella lattante arofitio guarnito di Isttigli.

Secondo mesto caldo.

Mpanata di vitella con spetie, e presutto vecchio dentro. Zoppa di spraggi guarnita di lattaroli, e presutto. Tortiglione stogliato di vitella, cedronata, se oua. Lasagne bollite con latte stufate con prouole, e manteca. Pasticcioni ripicia di cose siropate, con natte, e succaro-pollasti arossiti ripicia di pruna, pera, e olue.

Frutti.

Ardoni mondi feruiti con fale, e pepe.
Cafeicaualli di Polino frefebi fpartiti per mezzo,
Pera mifantono con frondi fotto, & arcuate.
Pizze di cedronata guarnite di fiori, & oro fopra.
Nocelle monde con frondi fotto, 82 aqua ancuata.
Provole frefebe con frondi di ecdro fotto, e fiori fopra.
Vua anfolizia con frondi diotto coperta di ecue.
Pizze di mela firoppute guarnite di fiori fopra.
Matrolioi di Fioreuza [partiti per mezzo, e netti.
Oline di Spagaa con oglio, aceto, e limencello.
Spogne di finocchi mondo, con fue frondi fotto aneuate.
Padtetelle retali di monata, con fori coro fopra.

DOMENICA Seconds.

M Antechiglia lauorata con zuecaro di panetto fopra-Prefuto à vela guarnito di garofalia, e fufficelli. Piccioni in adobbo con falmetiglio di capparini. Impanata di quaglie con foetie, e prefuto dentro. Rofata alla Genouele guarnita con zuecaro, & oro. Pafficcione in mone violato guarnito di pollafiti. Verriosi firoppata guarnita di fiori, & oro. Pruna d' India con frondi fotto, e copette di neue. Galline falpimentate guarnite di limonicollo, e ederonata. Pera firoppate guarnite di mofeardini, e cetrilli. Melone di pane con frondi fotto, & caneuto.

Primo meffo caldo.

C Rofiata alla reale di prefutto sfilato, e cofe firoppate.
Anarre lie flufate ripiene de frutti agri dollo, e ope.
Torrefio alla Napolitana d'effremità di pollo, e pre.
Pafficcione d'animelle, lattatoli, piccioni, e vitella.
Zuppe di caponi alla Mantouana con roffi d'oua.
Quaglie arofitte, tramezzate di ceruellata di vitella.

Secondo me fo caldo.

P L'attiglio di ziuza judorato con falza reale fopra.
Tomacelle reali di vitella guaranite di calzonetti i piteni.
Ogletta in estfa alla Spagnola, con polli, e falami.
Pani ripieni di natte, cole firoppate, ou a, & zucaro.
Fialdoni di femmola, melone, & cou a alla Milanefe.
Gallo d' India arofito, guarnico. & con falza reale feruito.

Pratti.

Afcio di fiore netto con frondi di cedro fotto.
Pizze di Candia firoppate di tutte cole firoppate.
Pera boo crificane con frondi fotto, e copette di neue.
Pera boo crificane con frondi fotto, & ancuate.
Canefirelle alla Genouele di mantera, outa, e succaro.
Mozzarelle freiche di Capua con frondi fotto.
Laz zarole banche con frondi fotto neuate.
Paftetlle di cedro guarnite con fiori fopra.
Percoca monde à fette in adobbo con Greco d'Ilca.
Spogne di finocchi monde, copette di neue.
Vua fiuefra con frondi fotto, copetta di neue.
Scatola dipera, pruna, e corra di laturca di Genoua.

DOMBNICA Terza.

Tilettello guarnico di limoncollo, e moferdiali. Paftone di paparelli dolla limoncollo, e moferdiali. Paftone di paparelli dolla liato no prefutto, e fectie. Ricotte di capra guarnite con zuccaro, e fiori. Gallo di India alla geliessa guarnito di cofe firoppate. Melone di pane à fette, coperto di neue. Tartara di latte, oua, e cole firoppate guarnita. Impanara di conigil con l'almeriglio dentro. Pruna a fiafenteile con frus frondi, coperte di neue. Vas moferarella con frundi fotto, e coperte di neue. Fecioni alla Spagnola à veato sipieni di firoppati. Pera firoppate guarnite di guaccaro, & oro fogra.

Primo mefo caldo.

Mpanata di vitella lattante con prefatto, & oro fopta. Piedi di vitella fufati guarniti di cime di cedro. Torrano di Sun' antino ripieno di cofe fitoppate. Gallo d' India difeffato ripieno de frutti di mare. Fongi di Gesoua flufati con falami, e formaggi. Capretti aroliti guarniti di pafficcionti fitoppati.

Secondo mefo saldo.

P Africcioni d'animelle, ficetole, lattaroli, e vertinia.
Polpettone à modo di Drago con teffe di pollafro guarnito.
Poccioni di foffati firoppati, guarniti con frondi di cetto.
Gigotto di petto di gallo d' India guarnito di lattaroli.
Maccaroni fealdati fiufaci con brodo, e manecca.
papatelli arolitu repiena i ala papefana gon fiori fegatelli.

Prutti,

Afei caualli del foin, netti, fipattiti con frondi fotto.
Noci perfiche toffe con frondi di cerio fotto anenate.
Noci perfiche toffe con frondi di cerio fotto anenate.
Oliuc di Genota bianche con oglio, limoncello, & seeto.
Rafchi di Calabra netti, con frondi difinocellio fotto.
Pera catmofine con frondi fotto coperte di neue.
Botasphe di vaccaro guarnite di fori, e oro fopra.
Pizza di pafa reale guarnite di fori, e oro fopra.
Cotogni firopati guarniti di ona melci.
Si ogne di fino chi monde, coperte di neue.
Vua corniola con frondi fotto, coperta di neue.
Barattoli di cotognata guarniti di garofali, cora.

DOMENICA Quarta.

R Runt cafcauelle coperte di neue.
Sopreflata di Nola con mofeardini fopra.
Ricotte veraci paffine con auccaro fopramanana di gallo di Iudia alla reale.
Plattiglio di quaglie con limoncello in adobbo.
Pera firoppate guarnite di frutti, e auccaro.
Perazo bianca di ricotte, ona autocaro, e cannella.
Caponi falpimentati in cafcia guarniti di limoncello.
Vua filuctiva coperta di neue con frondi fotto.
Prefutto di veda guarnito di garofali, e cannella.
Melone di ponte feloccoperto di ueue.
Paffione di capretto à modo di leone guaratito di oro.

Primo me fo caldo.

Ozrefuo alla Spagnola di lateroli, prefutto, e fegatelli.
Platiccione alla reale di piccioni, vitella, e fongti
Platicipho di piedi di vitella indorazi, e guarnito.
Oglia alla Spagnola di untre verdore, e falami.
Patticcioti in boccone ripieni di zucezato, e cofe dolci.
Filetto di vitella lattante arofitto, guarnito.

Sesondo messo caldo.

Tefte di vitella flufate, rip'ene di cofe agrette.
Platuglio di precioni ditoffari ripieni di cofe dolch
Torra s'ogliata di matte, succaro, e cedronata.
Impanta di paparelli, con falami, e (petie.
Lafagne di monache, flufate con prouola, e cafcio.
Gilli d' India arofitti, feruit. con talea reale.

Frutti.

Arzoliai di Fiorenza aperti con frondi forto-Percoca apritore con fiondi fotto, coperte di ucue, Praze di l'azzarole firoppate guarnice di zuccaro. Prounde di Sil amoface con irondi fotto, e fopra. Pera maftrationi, coperte di neue, e frondi fotto-Sogliatelle di bianco guarnice di zuccaro e fiori Songliatelle di bianco guarnice di zuccaro e fiori Songne di finocchi nette, coperte di neue, e frondi. Mila appie di Nola con frondi fotto annate. Palletelle di monache nitrate, guaroite di fiori. Vua groia con frondi fotto coperta di neue. Spafa di var. j lauori di pafa di Genova.

De Corteggiani.

OTTOBRE DOMENICA PRIMA

Antecbiglia lamorara guarnita con aucaro, & oro.
Gallo d'India alla pellicana guarnito con moleardini.
Gallo d'India alla pellicana guarnito con oua mefel.
Pastone di capone ad Aquila guarnito d'oro, & argento,
coto gni froppati in cafeia guarniti di etertili.
Gelatini di caponetti guarnita di pignoii.
Via bianta con frondi fotto, e-coperta di neueFianchetto di vitella ripieno di cafeio, oua, e spetie.
Bianco magnate incannellaco guarnito di pignoli.
Impannata di vitella con Galami, e spetie.
Meloni cognoli banchi à sette, coperti di neue.
Tattara reale di latte, oua, aqua rosi, a zuecaro,

Primo meffo caldo.

Cordi arofiti, tramezzati con fette di prefutto vecchio. Proceoli fipicati guarniti con ceruellata, e lalami. Plattiglio di zizza latrante indorata, con auccaro fopra. Brodo lardiero di cafcio guarnito con tomacelle. Capretto latrante arofitio ripieno alla pacfana.

Secondo mello caldo.

P Afficcione sfogliato ripieno di piccioni, e vitella:

Afficofica di cardoni coperti di caponi, e cafeto Parmeg giano.

Pani ripieni di cofe dolci fi fi fatati con brodo, e latte.

Impanata all' loglefe di vitella, offiamafite, e foctie.

Rautoli flufati con prouola, zuccaro, e cannella.

Gallo d' lodia arofitio, ferutto con fataz reale.

Frutti.

Afcio di Fiandra netto, spartito con frondi forto. Cardoni di Procida netti, seruti con sale, e pepe-Mela diece di Sorrento con frondi di finocchio sotto. Al Ricotte verazi guarnite con zuccaro, e fiori.
Oliue di Spagna con limonello, oglio, se aceto. Pera boncrifiiane con frondi di cedro fotto. Pera boncrifiiane con frondi di cedro fotto. Pizza di mela appie arofitte, e firoppata con zuccaro. Vua negra guarnita con frondi, e fiori i opra, Scatola di copeta di Bari con futhecelli sopra. Frisoni alla Spagnola a vento, ripieca di firoppate. Spogne di finocchio nette, con sue frondi sotto. Scatole di ripitacchio etterelli, e fullicelli.

Cestrangole

DOMBINICA: Seconda.

C firrangole agre dolci firoppate con zuccaro fino.

Bianco mangiare in frutt guarnito con zuccaro, e fiori.

Verima lattante guarnita di limone, de anafini.

Pañone di vitella à flella guarnito con fiori, de orn.

Cafatelli d'icotte veraci guaruiti di froi, e zuccaro.

Polla firi in adobbo guarniti de Pigneli, paffole, e cappari.

Telà di e gianle filomenezta guarnita di limone.

Vua verdeica con frondi fotto, coperta di neue.

Scultro di ventrefea di caprio conzuccaro, e cannella,

Ventre di proreo ripieno d'oua, facico, cerdonata, e pepe.

Mela tramonezne firoppate, guarnite d'oua mefci.

Impanata di coficia di caprio firezta d'oro.

Primo mello caldo ..

Omacelle di fegato di vitella alla reale con pignoli.
Lefta di vitella flutta coperto con acci, prefutto, e ceruellata.
Lefta di vitella fluttaripiena di cofe froppare.
Plattiglio di piedi di vitella coperto con falza reale.
Calzonetti ripieni di bianco, guarniti di pafa tode(fa:
Porthette lattanti ripiene alla parfana di fue eftermità.

Secondome To caldo.

F Recasses di lattaroli, presisto, segatelli, e ventricelli.

Zuppa di caionas de vitella fiosta con prouola.

Impanata di gallo d' Itolas, con spetie, falami.

Tortano asogniato ripieno di cose fitoppate con zuccaro.

Foglie capuccie imboracciare ripiene di casso, de oua.

Caponi di lattac arossiti, ferriti con salza reale.

Erutti.

Afci caualli di Polino con frondi di cedro fotto.

Afci caualli di Polino con frondi di fiaocchio fotto.

Cardoni di Proctia netti, ferruti con accto, pepe, e fale.

Lazzarole di Caferta con frondi fotto, coperte di neue.

Pizza di pera guarnita con auccaro, e fiori fiopra.

Cafcio in pezze netto, figaritie con frondi fotto.

Melone di Leuerno Afette, coperto di neue, e frondi.

Pera boncri linne con frondi di cedro fotto, & ancuate.

Spogne di finocchi nette, coperte di neue, e frondi fotto.

Matoni di auccaro guarnit d'oro, argento, e fiori.

Van groia con frondi di mortella fotto ancuata.

Torta di Ventti adi pafa reale guarniza con moficardini.

DOMBNICA Terza.

P Runa cafcaueglie feelte con frondi forto, anenate.

Zago di latte doppio coperto di auceato di panetto.
Prefutto d'Apruzo shiaro guarairo con cime di cedro,
Gigotto di coniglio di Procita guarmito di tordi, elimone.
Parano di galline arciere con feetese el alami dentto.
Pizza bianca di ricotta guarmito d'oua melei.
Lingua di bufola bollita guarnita con limonecollo.
Peperata di palombi terrefiri guarniti di limone.
Vua tofiola di Sorreno con frondi fotto anessa:
Gilline falpimentate in cafcia guarmite d'oro, pepe, e limone.
Impanata di porchetta filnagia con fpetie, e pretutto.
Tagliatimi di ricotta pafiati con accesso, de con foptra.

Primo me To caldo.

P Ani onti di prefutto all'Abbruxele con lattaroli, e fpetie.

Plattiglio di rede di capretti indorate con un caro, e cancella.

Polianche co pette con fallami, e torti di finecchi.

Plattiglio di natte, frondi di cedto, e bifcorti di spagna.

Capretti lattaroli anoli di, ripicini delle fue effrenita.

Secondo mefo ealdo:

Tortiglione alla reale sfogliato ripieno di cofe dolci, impanate di vitella con ceruellara, e spetie dentro. Fonegi, e cocozza di Genona Bufati con casfero vecchio. Lataroli; animelle, Bufati, guarruti con palicciocti ripieni-Fialdoni di mollice, oua, ricotte, spetie, e latte. Calloni d'india aroshiti servoti con Bazza di Rao.

Frutti.

R Afchi di Calabria netti, con frondi di finocchi fotto: Cardoni di pollude netti, ferniti con fale, opepe. Mela canamele di Marano con frondi di cedto fotto. Oliue di Gaeta bianche con Immoscello, & aceto. Sorbe fecte con frondi fotto, & neue di fopta. Cafcio cauallo vecchio di Rotenza netto, e i partito, Vua negra di Somma con frondi; copperto di reue. Canefirellette alla Genouefe guarnite di friviigli. Scatola di copeta guarnita con oro, e molcardini. Pizza di bocca di Dama guarnita di fiori; e zuccaro. Spogne di finocchio nette con fue frondi lotto ancuate. Canefira di varyi fittuti fen di vauccaro.

DOMBNICA Quarta.

C Ettangole a gee dolci in monte con zuccaro l'opra-Fiorira di capra verace guarnita di zuccaro. So prefiata guarnita con l'imonécilo, e mo fica din Paftone di vitella ribine guarnito di fiori, ècorofianchetto di vitella ribine guarnito di limone-Tartara reale di latte, vuccaro, oua, èca qua rofa. Vua coda cau allo con frendi fotto, eoperta di neue. Pafficcione in monte violato guarnito d'oua mefei. Teffe di capretto di foffate coperte di falza reale. Cofici di capro falpimenta ta in cafei guarnita. Bianco magoare guarnito di cederonara, e pignolla. Melone d'Intetto, con frondi fotto coperto di neue.

Primo me To caldo.

Torreño di lattaroli, prefutto, e fanguinacci di collo di pollo.
Caponi coperti di cardoni, certellata, e boccollato.
Impanata di gallo di indiacono ferrie, e prefutto.
Tefta di virella fultata con lalsa di capparini
Zizza di vacca lattante indoratta, con auccaro, e cannella.
Fafani imboracciati ferunt con falsa reale.

Secondo meffo caldo.

P Afficeione-di vitella, piccioni, prefutto, & offe masses.
Pani ripieni di cose froppase su sur altre.
Pani ripieni di cose froppase su sur altre, e brado.
Maccaroni scaldati, sulati con manteca, e cancella.
Porchette lavanti arossite tepiene di cose agre,
Bocconetti froppati, fritti, ripieni di gelo di cotogna.

Freddo.

A ficio Parmeggiano in pezze netto con frondi fotto.
Cefiglioni di sirilia netti, fettuli con fale, e preg.
Mela diece di Sorrento con frondi di finocchio fotto,
Oliun di Ierati negre con oglio, aceto, è pepe fipra.
Miazzolini partiti con frondi di cedio fotto.
Pera maftreantoni con frondi di cedio fotto.
Pera maftreantoni con frondi fotto aneuate.
Pizza di Catalheri di pera, e palla di Genona.
Vua comiola con frondi fotto coperta di neue.
Parteclie alla reale nitrate, guarnite di fiori, e zucearo.
Percoz con fiondi fotto, & coperte di neue.
Sopogne di honocchi monde con fue frondi fotto.
Seatole quadre di radiche, pera, e prina di Genoa.

Nouembre DOMBNICA Prima:

Pitteello di Giugliano guarnio con moferadini.
Peñone di tordi tramezzaco con falams, e fpetie.
Gelatina di porco mafchio guarnita di granate.
Peñone di tordi tramezzaco con falams, e fpetie.
Gelatina di porco mafchio guarnita di granate.
Pezza bianca di ricotta guarnita d'ou gundefe, e zuccareBuglio alla reale guarnito con zuccaro, oro, e fiori.
Gigotto di lepre guarnito i corona di limone.
Impanata di cignale guarnita d'oro, e fiori.
Ricotte di capra guarnite con zuccaro, e fori fopra.
Vua bianca con frondi fotto, e copetta di neue.
Beanco magnare à piramide guarnito con gelo di lazarole.
Pera vernateche firoppare guarnite di fiori di cedro.

Primo messo caldo.

P Cipettone à modo di Sirena guarnito d'oua, e pignolicroftata alla reile di natte, ecdronata, e zuccaro. Plattello di piedi di vitella indoratti guarnito di tomaccelle. Salciecioni di Bulogna bolliti, con falami, e petrofini. Menefira di cardoni coperti con falami, e formaggio. Coficia di capro arofitia con falmeriglio di cappata.

Secondo meso caldo.

P Afficciotti di vitella battuta, cedronata, & offe maftrei Brodolardiero di petto di cignale con ficte ficpra. Galli d'India fenz'offe ripieni di frutti di mere. Lafagne di Monache flufate con protola, e parmeggiano. Galli d'Iodia aroffini ferutri con falla reale. Sogliatelle à felle, ripiene di bianco magnare, e guccaro.

Frutti.

Afrio vecchio della montagna di Aiello, con frondi fotto.
Cardoni netti ferutti con fale, aceto, e appe.
Mela foinofe di Marano con frondi di cedro fotto.
N-foole lenzoffe ancuate con frondi fotto.
Pipole lenzoffe ancuate con frondi fotto.
Pitza di mela appie froppate guarnita di fufficelli,
Mozzaralle di Capoa con fron di di finocchi fotto.
Oliune di marano la foffice con oglio, e pepe.
Pera boncrificane con frondi fotto, coperre di neue.
Sezitola de paffoli de bari, guarnita con argento.
Vua negra con frondi fotto, e coperta di neue.
Seogne di finocchi con fio frondi fotto ancuate.
Bilicotti di galera con tottamenti di zuccagno.

DOMBNICA Seconda.

T Azzetta di limoncelle piecole firoppate con frondi fotto. Lingue di builole guarnite con limoncello, & nanfini-G latina di caponi di celore di robino fluzzata d'oro.

Tizze di latte in paffeccione guarnite d'oua mefei.
Imonanta di vizza di varca, etamezzata di cedronata.
Buglio alla Portughefe guarnito d'amarene firoppate.
Biacco magnare al aberinto guarnito con oro, & argento.
Verrina intrata guarnita cono cime di cedro, e zuccaro.
Van biacca con frondi iotto coperta di neue.
Pañone di gali del 'India d'altizzato d'oro, & argento.
Mela appie fetroppase guarnite con oro, e cetrillio
Melone d'I luverno à fetre con frondis, coperto di neue.

Primo mefforaldo.

T Orreino alla Spagnola d'effremità di polli, e prefutto.
Croftata di cedenara, petto di piccioni, prefutto, e lattaroli.
Plattiglio di picci di vitella, coperto con falza di Poo.
Petto di vitella coperto con broccoli, e ceruellata.
Tortano ripieno di vitella, ona, medolla, e cedronata.
Porchette lattanti aroftite, ripiene con cole agrette.

Secondo me fo saldo.

P Africcione di piccioni, lattaroli di vitella, e pardoni.
Pani papilio i ripieni di travutalii, succaso, e lattaroli.
Zuppa teale di bifcotti di Spagna, e galline impatate.
Plattiglio di piccioni coperto con falta di pruna fecche, starane imborracciate, fernite con faltarale.

Frutti.

Afeio cavallo di Polino [partito con frondi fotto.]

Mela tramorane con frondi fotto, & ancate.
Oline di Caferta, guarnite con limoneello, oglio. & aceto.
Pera di dattoli barbarefeni, con cedronata, e zuccaro.
Ricotte falare di Potenza nette, con frondi fotto, e fopta.
Sorbe feche con frondi fotto, e coperte di fotto, e fopta.
Totta di percopata firoppata guarnita con frondi di cedro.
Vua groia di pergola con frondi fotto ancuata.
Sazzola di copeta d'amendola guarnita d'argento.
Botarghe di paffa di amandole guarnite con fiori,
Finocchi mondi con lue frondi fotto copetti di neug.

DOMB.NICA Terza.

Antechiglia lauoratz guarnita d'argento. & oro.

Prefutto siliato guarnio con cime di cedto firoppato.

Ricotte rilatte calde con aucearo guarnite di oro.

Patione di pauonotti, guarnito di nori, & oro lopra.

Iofaltas reale posta con vazie fiaronette, chori.

Buglio d'oui mefei à corona guarnito alla reale.

Vui toffola con frondi fotto, coperta di neue.

Tefta di cignale falpimentata guarnita di limone.

Impanata di palombi di torre con (petig, e lardicelli.

Pizza di bianco magnare guarnita di fioti.

Plate gilo di pircioni copetto con falza di paffole.

Plattecione in motte violoto guarnito di pasta al corfo.

Primo meffo caldo.

T Omacelle reali guarnite di cannolicchi di pafta ri pienf; Impanata di vitella lattante con falami,e fpetie.
Oglietta alla Spagnola in cafcia con pomi,e falami.
Plattiglio di piedi di vitella guarnito di zuccato.
Anatrelle flufate con falfa baftarda reale.
Galline arciere arofitte guarnite di cecuellata, e pepe.

Secondo mefo calda.

Gleotto di petto di gallo d'India guarnito di frutti di mare.

Bocconetti fritti guarniti di fiori, e frondi di cedro firroppati,
Findoni di femmola guarniti di pafta alla Todelca.
Leprotti flufati con falmeriglio agro dolce di capparini.
Caponi arolitti, feruni con falza, & oua mefci guarniti.

Frutti.

A feio di fiore netto con frondi di cedro fotto.

Cardoni di pallude netti, feruiti con aceto, pepe, e fale.
Pera boner lifiane con frondi fotto, coperte di neue.
Pizza di bocca di caualiero guarnita di rofe fitoppate.
Oliue di Spagaa feriute con limoneello, de aceto.
Prouole di campagna di Eoli con frondi lotto.
Nela diece di Giugliano con frondi fotto, aneuate.
Calconetti ripieni di tutto cedro, e gelo di cotogni.
Nespole fenziole fecelte con frondi fotto.
Spogne di finocchi monde con sue frondi fotto aneuate.
Canefirellette alla Genouele guarnite di passa alla Todesca.
Vua argaza con frondi fotto, e coperta di neue.

DOMBNICA Quarta.

Noce concie fireppase feruite in tazza di crifiallo.

Septeffara vecchia guarnita con limoncello, e moltardini.
Impanata di caprio firzata d'oro, & argento.
Voere di vacca imborracciata coperta con falla reale.
Torte alla Potroghefe initate di zuccaro guarnita d'oro.
Infaltata di Monache figurata firzata d'oro.
Galline ialpi mentare guarnite di pafa alla rodefca.
Bianco rofato guarnito di cedronata, & argento.
Scuiero di le pre guarnito di giannati, e pignoli.
Melone roffo d' muerno coperto di neue.
Pafone di piccioni cafalini con (petic, e falami.
Cafatelli di ricotta guarnitu di chimere di pafaa.

Primo meffo caldo.

Oppo di piccioni di foffati, e l'attaroli guarnito di paffa.
Petro di vitella coperto di cardoni, cafcio, e falami.
Petrolci atoffite coperte di limonacello piccolo ficiroppato.
Tortano di S. Antimo ripieno di varie cofe ficiroppate.
Plattiglio di l'attaroli indorato, con nuecaro, e cannella.
Pollafri arofiti, guarpiti con pafta alla todefca.

Secondo messo caldo.

Polpettone à modo didrago guarnico di ona, e pignoli-Tordi arofiti, e con sfoglie rucciti; de infornati. Tefta di vitella fullata guarnica con limonecllo firoppato, Rausoli di ricotta, e prottola con guezaro, e cannella. Impanata alla luglefe nitrata d'ona, e zuccaro (opra. Gallotti d'India guarniti di pafta fritta ceruti con falza reale

Freddo.

Afeio et vallo di Sicilia mofeio con frondi fotto.

Acci di palude netti feruiti con fale, acetto, e pege me la funcio con frondi fotto coperte di neue.

Paltetelle nitrate guarnic con fottise aucearo.

Calzonetti ripicati di bianco magnare, e aucearo.

Marzolni netta, sparigi con frondi di cedro fotto.

Oliue ne gre d'apruzzo fettire con oglio, et aceto.

Pizza di mel'appie ficoppare, guarnita con aucearo.

Pera buonen fisane con frondi fotto, e peperte di neue.

Van grona con frondi fotto, e coperte di neue.

Jongar di finocch monde con fue frondi fotto.

Sactole d'amendole confette, a cettilli di aucearo.

DOMBNIGA : Quinta.

M Antechiglia lauorata à corona guarnita d'argento.

Supreffate lauorate à fette guardite di limone, e moleardin'i
Impanata di porchetar feloaggia guarnita con fronde, do cro
Tefte di capretto in adobbo con lalmeriglio agro dolce.
Plattiglio di vonterapieno guarnito con limone lauorato.

Tartara di latte, zuccaro, rolfa d'one, de aqua di fiori.
Gelatina di piedi, mufic, o recchie di porto domefico.

Tefta di Cinghiale fal pimentata con vino, faluta, e ipetie,
Vua bianca guarnita à cusoletta con fiori, e seue.

Pañone di capone fatto ad Aquila guarnito con oro.

Seuiero di congilio lauotato con pignol's e cedronata.

Bianco mangiare incancellato, guarnito con gelo, e oro,

Primo me fo caldo.

I Mpanata all' Inglese di vitella, presutto, oua, e cose dolci-Dollanche coperte con broccoli spicati, e tutti salami,
Plattiglio di lartaruoli indorati con zucezo, e cannella sopraTordi arostiti tramezzati con lardelli di lardo, e presutto.
Maccaroni scaldati stufati con prouola, brodo-zucezo, e cannella;
Capretto lattante arostito, guarotto di calzonetti spicni.

Sesondo me fo caldo.

P Afficcione di piccioni, vicella, offe maftre, fonghi, e spetie, Suppa di galline ripiene guarnite dona indorate, e pepe. Coscia di caprio arostita con lardielli, garofali, e cannella. Bocconetti ripieni di cose dollo i guarniti di zuccato sopra. Caponi impafattarosti settutte con silaza reale.

Frutti.

Afeio di Limofano netto spareiro con frondi di cedro fotto.
Carciosale nouelle monde fermite con aceto sale; e pepe.
Oliue di Gerca guarnite di limoncello, oglio, aceto, e pepe.
Prouole di Campa gna monde con frondi di cedro fotto.
Pera buno christiane con fronde fotto, e fiori fopra.
Patteelle di tutto cedro guarnite con fiori, e argento.
Vua rossi afeida con frondi di finocchi fotto, e ancusta.
Canchrellette alla Genouese guarnite di ruccaro, e oro,
Mela appie sicelte con frondi di edeo fotto, & fiori fopra.
Canchre di vari lauori di pulla d'amendole.
Spogne di finocchi monde con sue frondi fotto, e ancuste
Scatola di pera, pruna, e passa di Genoua.

M m a Fiorira

Decembre DOMBNICA Prima.

Forita di capra guarnita con zuccaro, e fori.

Patone di gallo d'India con capo, e pied fiellato d'ero.

Patone di gallo d'India con capo, e pied fiellato d'ero.

Bianco magnare in pezzi guarnito di cedennata.

Vua aglianiea con frondi fotto, coperta di neue.

Torte di latte alla Caffigliana guarnite d'oua mefei.

Impanata di vivella à modo di drago, guarnita.

Starne sparate sbattute à modo di quaglie con limone.

Filetto di Giugliano guarnito d'imoneello, e moscardini.

Caponotti infafanati con fazia reale lorga guarnita.

Infaliata di monache guarnita di granati, e cappari.

Plattiglio di tefte di capretto, coperto di falza di Pao.

Primo mefo caldo.

P Egatelli di galli d'India arofiti guarniti di paffa fritta:

Particcione da virella, fongi, animelle di caprio, e prefuttolMerefira di prielli nouelli, coperta con pollanche, e falami,
Biancetto di virella indorato guarnito di pane à corona.
Plattiglio alla Spagnola di bicorti, e Cappari,
Platte di virella arofitto guarnito di pitta alla Todefea.

Secondo messo caldo:

Rattinata di piccioni guarnita di fette di pane.

Piatra d'eftremita di expetto con cedronata,e fipetic.

Piatriglio d'animelle, & lattaroli di viella arobiti.

Lafagne bollite in latte flufate con prouola, e natte.

Pafione alla Spagnola coperto di falza reale.

Patroni arofiti i, guarniti di bocconetti ripieni..

Frutti

Afeio parmeggiano nerto, con frondi di cedro fotto.
Mela appie di Sorrento con frondi di finocchi fotto.
Cardoni netri, fpartiti, ferutiri con falta, e pepe.
Frittiglie di bianco magnare guantite di zuccaro.
Cafei cavallucci di Corleto guarotit con forti.
Mela granatine con frondi di finocchio fotto,
Pizza di bocca di Dama guarnita di fiori, & oro.
Neipole feelte con frondi fotto, coperte di neue.
Pra boncrifiane con frondi fotto, e neue fopra.
Scatoli di copeta di mandorle con fufficielli fopra.
Spogne di finocchio monde, coperte di neue.
Rauefra di cafagnette, e tortanetti di zuccaro.

DOMENICA Seconda.

M Antechigiia alla Spagnola guarnita di cedronata:

Paniecione di ziaza di vacca con falza di percoche.

Gigorto di congigio guarnito di limone il para la considera di congigio paranto di limone lo la suorato.

Ricotte paffare per firinga guarnite di fiori, e zuccaro.

Gelatina guarnita di varij colori filizzata d'oro.

Priduce di capetto a Leone guarnito di node, Statgento
Prefutto shiato guarnito di oua melci, e trondi di cedito.

Melone d'inuerno con fiondi fotto coperto di neue.

Buglio alla Spagnola guarnito di cedionata.

Teffa di cigoale falpimentata guarnita di limone, e fpetica
Peperata di vitella a folie guarnita di limone, e fpetica
Peperata di vitella a folie guarnita di guarno, Storo.

Primo me To caldo.

Pledi di vitella fenz'offe ripient flufare in latte, e brodo, apponi bolliti coperti di broccola, cettella la , e boccolargo. Platriglio di zizza di vacca indorato con falza reale. Pizza di natte, cedronata; paffa reale, oua, e zuccaro. Grattinata di capretto con agro, oua, e zuccaro. Cofica di caffarco aroffita, ripiena di coole froppare.

Secondo messo caldo.

T Rippa di vacca Rufata in cafcia con brodo, cafcio, & ouaimpanata all' Inglete ripiena di cofe firoppate. Plattiglio di teffe di capretto guarnito di paña alla Todefea. Petto di vitella flutato guarnito di pignol, e paffoli. Maccaroni di Puglia flutati con mozzarelle, e cafcio, Fafani arofitti infafanati ferutti con fafaza di Pao.

Frutti.

A ficio di Fiandra netto con frondi di cedro fotto:
Citaglio ni di Mazara netti.ferutti con fale, e pepe.
Mela appre feclie con frondi di finocchio fotto.
Oline di certanoua feffitte com oglio, e pepe.
Sattola di copeta di mandole ambrofine.
Tartofali intartufilati, ferutti con fale, pepe, & agro.
Ricotte faliace di Potenza actte con frondi fotto.
Pera vermotiche firoppate guarnite d'oua mefei.
Pizza di Candia firoppata guarnite d'ous metei.
Vua negra di Ottaiano con firondi fotto aneque.
Spogne di finocchi monde con frondi fotto aneque.
Sacattole quadre di finocchi, e pignoli confetti.

DOMBNICA Torza.

A po di-latre doppio inuolto concedronata, e zucearo. Filetto di Giugliano guarnito con limone, & anafani. Papare feloaggie falpimentate guarnite di falza reale. Impanata di caftrato guarnita di cime di mortella, & oro, Piccioni di cafa in fezpece con fapore di cappari. Prefutto à panetto firoppato.nitratto, e fitzato d'oro. Gelatina di piedi mufii, & orcechig di porco mafchio, Bianco magnare incannellato, guarnito d'oro. Melone di pane bianco à fette, operto di neue. Pa fione di capone impaffato ad aquila con piedi. Pletre glio di cordi menati à modo di quaglie guarnito Infalzata di caoli fiori guarnita di boraghe, & oliue,

Primo messo caldo.

Egatelli atolitic con (ue rezze, feruite con agro, e pepe, Menefira di pifelli con piccioni, cafeio, e falami, Pizza alla Todefea di lattarole, frittigli, e cedronata. Tefla di virella flufata ripiena di cafeio, & oua. Paul ripieni di cofe dole; flufati con latte, e brodo, Pernici aroftire feruile con falta reale baffarda.

Secondo messo caldo.

P Olpettone sfogliato à modo di ferpente guarnito. Boglio alla Soggola guarnito di eclo, geo o un meici. Fongi di Genoua guarniti con polli, e falami. Plattiglio di piedi di vitella inderati, con lattaroli. Cofera di porto faluaggio aroliti con garofali.

Frutti.

A Arolio netri, spariti con frondi di cedro sotto)

Arco di palude netti, feruiti con fale, e pepeMela appie con frondi di mortella sotto aneuate.
Pizza di bianeo magnare guarnita di sotti, & coro.
Oliue di Sagna con limoneello, pepe, & aceto cu sale
Cafcio di Puglia netto sparito, con frondi sotto di cedro,
Vua tossi con frondi sotto, coperta di neue.
Pastetelle di cedro lauorato d'oro, & argento.
Castagne arossite monde, feruite con sile, e pepeNe pole scelte con frondi di finocchio sotto.
Pizza di bocca di Dama guarnita di pasta Todesca.
Spogne di sinocchio monde, coperte di neue.

Cetrangole

DOMENICA Quarta.

Citrangole agre dolei monde in monte firoppate?

Limoncelle piecole firoppate in baciletti di crifallo.
Prelutro della montagna di Rofero guarnto di moferadini, Paftone di lepre con lalmeriglio agro dolce dentro.
Pollanche falpimentare in calcia guarnite d'oua mefci.
Seuiero di malarde guarnito di zuccaro, e cannella.
Plattiglio di ricotte fritte con falza di mofaccioli fopra;
Ventre ripieno guarnito di limoncello, e bocconetti.
Vua bianca guarnita di fiori, e frondi fotro.
Gliri indorati in adobbo con falza agro dolce.
Bianco à laberinzo guarnito di nignoli, & oro.
Impanata di gallo d'inda alla reale fitzata d'oro.

Primo mefo caldo.

P Africcione sfogliato di vitella, piccioni, e falami?
Allina coperta con carcioffale [partite per mezzo.
Patombi di ghiande flufati con falza bafrada reale.
Fianchetto di vitella ripieno indorato, guarnito di frittigli.
Filetto di vitella arofitto guarnito di limone, e pepe,

Secondo meffo caldo.

T Omacelle à fiella guaroite di pasta alla Todesca. Anatre stuface con pruna, el imoneelle stroppate. Zuppa reale di biscotti di Spagna, e piccioni. Gigotto di coniglio guaraito di bocconetti lauorati, Pastone all'Ingleie nitrato con auccaro fopra. Gallo d'India arostito ferutto con falta reale.

Frutti.

A ficio cauallo del Foio sparitio con frondi fotto.
Cardoni netti sparitis fettuiti con file, e pepe.
Pera boneri fiiane con frondi di edito fotto.
Rosone alla Spagnola ripieno di cose firoppate.
Insalaza di cauli fiori guarnita di boraghe.
Prouole di Giugliano con frondi di finorchio fotto.
Mela diete di Caffello a Mare fecles anequate.
Pignoli netti in adobbo con aqua di fiori, e zuccaro.
Seztola di peretoca fecche, fiizzata d'agento.
Pafficciotti di pafia reale guarni-i con songhi di zucaro.
Sorbe (celte de lo Treccho con frondi fotto anequate.
Spogne di finorchio monde, coperte di neues.

GENNARO DOMENICA PRIMA.

R Ofata alla Genouele di latte, zuccaro, &c ota mefei.
Lingue di bufola bollite, guarnire cò ciune di cedro firoppate.
Es gotto di conglici guarnire di patta alla Todefea.
Impanata di falanotti guarnira di fiori, &c oro.
Capretti falipimentati con lalza di cappati alla Spagnola.
Pizza bianca quartirata guarnira d'oua mefei.
Peperata di palombi di ghianda guarnira di pafta Todefea.
Vua verdefea con frondi lotto, coperta di neue.
Pruna cafcauelle firoppate guarnite di pafta alla firioga
Paftone di vicella à fiella guarnito di argento.
Infalata reale con fratuette, con fiori di fopra.
Pafticcione in monte violato guarnito di chimere di gelo.'] 3

Primo me Jo caldo.

T Orresno di capretto, sanguinacci, e fegatelli, petto di vitella coperto con cardoni, e salami. Impanata di caprio con salami, e spetie dentro. Plattiglio di natte, biscotti, animelle, & ona indorate. Lingue di vitella fritte, coperte di sala di prune. Capretti lattanti arostiti guaranti con passa Todesca.

Secondo meso caldo.

Oppo alla Portughele di fegarelli, ventricelli, & oua pilate
Patticciori i nuette di vitella, offe mafte, & oua
Lagacelle flutate con provole, marzolni, e manteca,
Plattigho di teffe di capretto, coperto con falza reale.
Caponi di Nocera impalitati, ripieni di paffole, & oline

Freddo.

Afcio di fiore netto con frondi di cedro fotto.
Oliuc negre di Melsian leruite con pepe i fale.
Oliuc negre di Melsian leruite con pepe fopra.
Mela tramoutane con frondi di cedro fotto.
Pizza di bocca di Caualiero di cole fitoppate.
Cafeto cauallo di Sicilia netto con frondi fotto.
Fittigli alla fininga reale guaroni di rois d'oua.
Vua negra con frondi fotto, e fiori varij fopra.
Cafatelli di pruna, succaro, e percoche fecche.
Spogne di finocchio monde, coperte di neue,
Biauco magnare i modo d'oua, con zuccaro fopra.
Spala di botarghe di paña d'amendole, e fiori.

Natte

DOMBNICA Seconda.

Arte freiche con zuecaro di panetto fopra.

Soprefiata guarita di limonello, e mofcardini.
Plavigio di tefte di capreto coperte di falta di prune.
Impanata di porchetta felinggia fizzara d'argetto.
Lingue di vitella crite, copprete difalta reale.
Cafatelli se triangoli guarniti di fongi da pafta Todefea, Tagliarini di ricotta paffatiguarniti di recaro, e fiori.
Cofeia di caprio falpimentara guarnita di limone, e pepe-Paftone di galline arciere tramezzato di faltani.
Vua groia con frondi di finocchio fottre, aneuacaFrittelli in conchiglie, ripieni di bianco magoare.
Infalta di cardoncini guarnita di botargine, cappari?

Primo me fo saldo.

S Anguinacci di pollo flafati con pepe fopra.
Crofiata di prefutto, prouele, ecdronata & offe mafire,
Papati feluaggi, flufati coperti di cette ellata.
Plattiglio di zizze di vaccha con fette di pane,
Gratinata di pierioni coperta con pafa lauorata.
Porchette lattanta arofite ripiene alla pacfana.

Secondo messo caldo.

Tordi arofiti,tramenzati di cernellata, e prefutto. Brodo lardero di palombi di ghianda con fisctic. Impanata di caponi impafazi con falami, e feetic. Plattiglio d'animelle, guarnito con latraroli. Maccaroni fesdati, fullati con manueca, e brodo, Poliamche infalante fernice con falza di paffoli.

Prutti.

Alcio cauallo di polino netto con frondi fotto?

Cetaglioni di Palermo netti feruiti con aceto e pepe.

Pizza di cedronata guarnia dell' ileffa con oroo,

Mela appie di Melito feelte con frondi fotto.

Oliue bianche di Gairea, ferrite con limotelli, e pepe.

Mozzarelle itefene con frondi di finocchio fotto.

Pera carauelle con frondi fotto, copperte di neue.

Bianco magnare incannellato guarniro con cedronata

Scatola di pafoli di Bari con argento lauorata.

Paficciotti di pafa reale guarniti di cole firoppate.

Spogne di finocchio monde, copperte di neue.

bieloni di auccaro nitrati, tripicii di radicche.

DOMBNICA Terzai

Anteca Jauonata a corona fitzatta d'oto fopta.

Flettello guarnito di limoneello lauorato, e coriandit.

Gelatina di caponotti guarnita di gelo di cotogne.

Paffone di piccioni calalini tramezzati con verrinia.

Prefutto à vel guarnito di garofalicamella. e fiori.

Melone d' Inuerno con frondi fotto, e fiori fopta.

Tefta di cignale falpimentata, guarnita di limone.

Tartare di latte guarnite d'oua mefei, & argento.

Plattiglio di fiarne con falsa di mela apie fopta.

Impanata di capietto à modo di leone guarnita d'oro.

B. anco à coppoletta guarnito d'oro, gelo, e zucezao.

Torcimufio al la Napolitana guarnito di limoneello piccolo;

Primo meffo caldo.

V ppetta di zizza di vitella feruita con cafeio, e pepei. Broccoli figicati con galline, ceruellata, e falami. Pane papalino ripieno di tartufali, & animelle. Cubglietti di vitella piecata, con bianco, medolla, & oua. Cofere di caprio arofitte lardiate con garofali.

Secondo messo caldo.

P Olpettone reale à modo di drago guarnito di roffl d'ouo. Congo di petro di tordi lattaroli; e spetie. Conigli fultati con falmerigio di moso cotto, e capari Zuppa di gallo d' India difosso, firoppara, e ripiena. Rosoni alla Spagnola ripieni di bianco, e 2uccaro. Piccioni cafalini a rosso guarniti di patta Todelca,

Frutti.

Afcio parmeggiano in pezzo netto con frondi fotto.
Mela fininde di Giugliano con frondi fotto.
Mela fininde di Giugliano con frondi fotto.
Croffatta di mela appie fitopata guantita d'oroc, fioria.
Ollue di Celano infornate, feruite con oglio, e pepe.
Rafchi di Calabria setti con frondi di cedro fotto.
Torranetti di paña d'amesdole con fiori, e otro fopra.
Pera boncrificiane, con frondi di cedro fotto, ancuate.
Frittigli di fininga con succero, & gelo, & oro.
Vua verdefca feelta guarnita d'oro, e fiori fopra.
Spogne di finorchio con fue frondi fotto aneuate.
Secone di finorchio con fue frondi fotto aneuate.

Bacilletto

DOMENICA Quarta.

B Acilotto di cristallo pieno di limoneelle piccole stropparei. Verrinia lattante guaroita con limoneello, e moscardint. Imparata di caprio con cime di limoneello sopra, &coro. Galline salpimentate guaroite di pasta alla Todesca, e pege. Voa verdesca con frondi di sinocchio stroto, ancutaa. Pizza bianca di ricotta guaroita d'oua mesc. Gigotto di congligio guaroito di pasta di marapane. Pasticiotti à nauette ripieni di bianco magnare. Pasticiotti à nauette ripieni di bianco magnare. Pastone di vitella guaroito di limone lauorato. Gallo d'India alla Pelicana guaroito di limone, e pepe lassara di cooli sori guaroita di botarghe, e cappari,

Primo mefo caldo.

S Auguinacci alla pacíana guarniti con pane onto, e pepe. Petro di virella coperto con cardoni, e falami Plattiglio di vizza lattante indorata con fette di pane. Tefta di vitella con prune e cofe agrette fopra. Pafficciorti di vitella, pifelli, carciofale, e lattarolli, Galli d'India arofitit guaranjei di paffa di fringa.

Secondo messo caldo.

C Rofata alla reale, di natte, cedronata, & osse mastre.
Fracasse di fegatelli, ventricelli, presutto, e spetie.
Tortano ripieno di cose dolci à modo di serpente.
Promole fresche zi piene di cedronata, e stufate.
Lasgue di monache stufate con mastrea.
Porchette lattanti à rosso ripiene alla pacsana con passole.

Frutti.

Acio di fiore netto con frondi di cedro fotto).

Cardoni di Procida mondi con fale, & zecto,
Mela pere di capo di monte con frondi fotto.

Pizza d'Angioli di cofe firoppate di Genoua.

Oliure di Spagna fernite con limoncello, aceto, e pepe,
Cafcio di Cerrito, netto, con frondi di mortella lotto.

Pattetle initrate di monache con fiori fopra, e fotto,
Carciofale nouelle feruite con fale, peper, & aceto,
Carciofale nouelle feruite con fale, peper, de aceto,
Carciofale nouelle feruite con fale, peper, de aceto,
Pera cafcauelle con frondi fotto, guarnite di fiori,
Spogne di finocchio moode, coperte di neue.

Spata di fonghi caragnette, e torquaetti di zuccaro.

Quagliata

FBBRARO DOMBNICA Prims.

Vagfara di latre, zuccaro, roff d'oua, de aqua rofa-Lengue di bufole feruite con limoncello, e mofeardini. Gelatina de miufii, orecchie, e piedi di porchetta. Pañone di capone impaliato con falami, e spetie. Capretto allefio coperto di laza di mofaccioli, e pafarealo Melone d'Inuerno con frondi fotto, coperto di neue. Cafatelli a fella guarnici d'oua melci, de argento. Vua groia con frondi fotto, e fiori, de oro fopra. Impanata di lepre con falami varij, e spetie. Mela tramontane siroppate guarnire di certilli. Seniero di piecioni calalini guarnito di zuccaro, se canpella Prittigli in pigna guarniti di giol, de con messo.

Primo me fo caldo.

Torrefno alla Spaguola di bottoni, animelle, e lattaroliimpuaza all' Inglefe di virella, è cofe firoppate. Oglia in cafcia di tutte verdure, polli, e falami. Plattiglio di piccioni difofiati con falza di cappari Gigotto di vitella gnaratio di pafficcioriti in boccone, Palombi di ghiande à rofto feruiti con falza di pruni.

Secondo mefo calde.

Pane onto all'appruzzele, cogerto con prefutto, e ceruellata.
Panicciotti ripiesi di cedronatz, oun, de offe maftre.
Filetro di porco aronito, feruiuc con mofarda.
Lingne di vitella fritte, con cappari, de pepe fopra.
Maccaroni di puglia flufati con caficio causilo, e provole;
Coficia di cafirato ripiena, aronita con lardelli apij.

Fratti.

Acio cauallo di Polino acto con frondi di cedro fotto.

Acei netti, fpaniti, feruiti con aceto, pepe, efale.

Mela diece di Carello a mare con frondi fotto.

Scattola di copeta di Bari Rellata con oro, Se argento
Pizza di bianco magnare guannita d'ova melci.

Cafcio di Fiandra netto, con frondi di finocchio fotto.

Cancitrellere alla Genuvele guarnita di melappie.

Infalata di varie mefcolanes guannita di bottarghe, e fiori.

Cannolitchi di paffa fritta ripieni di cofe froppace.

Pignoli mondi in adobbo con aqua di fiori, e zuccaro.

Spogne di finocchio monde con (se frondi fotto.

Sauttola quadra piena di ectrilli, e fome di meloni.

DOMENICA Seconda.

Apo di latte doppio guarnito di voccaro di panetto.
Cofcia di cignale falpimentara guarnita di limote, e pepes
Paffone di tordi tramezzati con verrinia, e prefutto.
Frittigli alla finringa à cancellare guarnite di chimete.
Plattiglio di piedi di yitella in adobbo guarniti di piechogi
Gigotto di cappio guarnito di pafficioriti di cottoguata.
Fafani alla Portughele guarniti di gelo, & coa antici.
Taglianni di ricotta guarniti di ucatoguata.
Banco magnate incancilazo guarniti di cedorata.
Banco magnate incancilazo guarniti di cedorata.
Testa di cipale feno fife con fatmeriglio di cappazi-

Primo me fo caldo.

T Ordi arofitit tramezzati di ceruellata, e pepel Pollanche copette con acci, e guartite di falami. Plattiglio di refte di capretto fenz'offe, indorate. Gubiglietti ripioni di vitella, oua, e medolla. Caponi impaltati arofitii ferujit con falza reale.

Secondo mefo caldo.

T Rippa callofa di vacca flufata feruita con marzolini.
Impanata di sizza di vacca, con perfuto.
Fonghi, e cocozza di Genoua flufati, con falani,
Maccaroni fesidati flufati con prouolase brodo graffo,
Cofici di cingialetto à rofto guarnita di frittigli.

Frutti.

Araolini netti di Fiorenze con frondi intro, e (opraOliue di Melsina negre fermire con aceto, e pepe,
Oliue di Melsina negre fermire con aceto, e pepe,
Melappie (celte con frondi di finocchio fotto.
Psăricciotti di cofe firoppare guaranti d'oua melci
Cañagne d'inferto arofitre fermire con fale, e pepe.
Cafei caualluce di Corleto guaranti d'ora, e fori,
Scattole di paffole caraloge e fitzaze d'argeuro,
Pera boncrificace con frondi di morrella forto.
Iafalata di caoli fiori guaranti de cappazi fopra;
Spogne di inoccchio monde, coperce di neue.
Ganetta di pignolata giatoi, e paffa reale.

DOMBNICA Terza; e Prima di Quadragefima,

A hito incannellato guarnito di pignoli, e auccaro.

Taramello difalfato guarnito con limono, e pepe.
Paltone d'ombrian firzato con oro, & argento.
Gelatina di cefali guarnita con limone lauorato.
Ricci di mare ripieni va dentro l'altro del frutto loro
Pizza di paña reale guarnita di zuccaro, e fiori.
Pizza di paña reale guarnita di zuccaro, e fiori.
Pizza di paña reale guarnita di zuccaro, e fiori.
Pizza di paña reale guarnita di zuccaro, e fiori.
Vua bianca con irondi fotto coperca di neuve
Impanata di pefice di falmone con pepe.
Treglie ine feranece guarnite cò limonello, e tappati,
Melone d'Inuerno con frondi fotto aneuato.

Primo me fo taldo.

S Corfani ftofati ripieni di pignoli, e prunzi Menefra di pielli, e carciofale guara. con eapitone. Linguazi fritti guarditi con limonecllo i, e pepe fopra-Croftata di tarantello,cedronata, guecaro, & amendole Zeppole di cicinelli a modo di tortanetti. Cetali arofini guarniti con limonecllo, e pepe:

Secondo messo caldo.

P Afficcione di frutti di mare con caoli flori, e pepe. Calamari ripico i flufazi con latte d'amendole. Maccaroni flufazi con amendole, e pepe. Camolicci aperti foffiniti con oglio, pepé, e agro. Sarachi arofitti ferniti con falmeri, lio agretto. Frittata di casule guarriate di pignoli, e pepe.

Fratti ?

Z Epole à vento guarnire di fiori , e zuccaro lopra.
Zarciofale nouclle feruite con fale, aceto, e pepePizza di Ozne guarnita d'oro, argento, e fiori.
Infalara di Monache lauorata di cofe firoppate.
Copeta di Bari guarnire di moscardini, & oro.
Oliuc di Spagna guarnite con oglio, aceto, e pepei
Torranettie, call'agette di zuccaro guarniti con fiorii.
Melappic feelte con frondi di cedro fotto.
Tartufali arotiti mondi, feruiti con agro dolce,
Pera bonerifilane con frondi di mortella fotto.
Paficciotti di matadoric ambrofine, e firoppati.
Spogne di innocchi monde, con fier fondi fotto.

Limon-

DOMENICA Quarta.

I Imoncelle piccole firoppare con eime di cedro guarnite Impanata di cefali con oglio, berbette, e fpetie. Linguati mborracisti alla Spagnola con cappari fopra. Linguati mborracisti alla Spagnola con cappari fopra. Tracence falpimentate fervite e oglio, limoncello, e pepe Scuiero di calamri guaroiti con zuccaro, e cannella. Platriglio di botarghe guaruito con agro, oglio, e pepe Vua groia con fronde fotro coperta di neue. Patione d'anguille tramenzate, con cannella, e pepe. Paticonci di amito lauorati guarniti di cedronata. Pera carauelle firoppate guarnite con certilis, & oro-

Primo mello caldo.

A Nguilla aroftita con mollica tramezzata con tarantello; Broecoli gicati coperti con tefia di flurione. Treglie fritte guarnite di imonecilo lauorato, e pepe. Plattiglio di dentici, e fpinole guarn. cò pepe, e pignoli. Coppo di farde fenza fpine, maccaroni, e cedronata. Salpe freche aroftite con falmeriglio agrodolee.

Secondo messo caldo.

T Ortano ripieno di cedronata, e frutti di mare. Tefta di ragofta ripiena di pignoli, mollica, e ipetic. Lentecchiata ripiena con cutti falami, e pepe. Pafficciotti di cartufali, eftremità di pefce, e pepe. Trippa di cannolichi fparati guaratta di fonnoli. Spinela arofiira guaratta con limoneello kutorato.

Frutti.

Nonoli di mare arbititi, ferniti con pepe, e fale.
Mela dicee con frondi di finocchio fotto, e fiori fopra,
Caflagne aroftite monde fernite con pepe, e fale.
Paffecelle fritte di monache fitzzate d'oro. & argento,
Acci di palude mondi ferniti con fale, e pepe.
Oline di Gerati bianche fernite con oglio, & aceto.
Pizza di melappie aroftite froppate con zuccaro.
Plattiglio di botarghe fernito con agro, e pepe.
Infalzat di caoli fiori guarnita dell' fieffo.
Srufoli à corona guarniti di zuccaro, oro, e fiori.
Spogne di finocchi monde, coporte di neue.
Barattoli di cotognata firoppata guarnita di fiori.

MARZO DOMBNICA Prima.

Pane dimafeene, feelte, bollite, fernite con ancearo. Plattiglio di capitone difialzato guarnito con limone. Pañone di fipinole di mare fizzato d'argento. Cañagnette dette van dentro l'altra di frutti foro ripiene. Scorfair rofil, falpimentati feruni con oglio, aceto, e pepe. Ragofic faue moude, guarnite con fiue brancie. Olitreche di Trianto in feaque e guarnite di limone. Plattiglio di alice freiche bollite con aceto, e pepe. Treglie fritte copette con marsuffo di persoche fecche. Vua verdefea con fiondi fotto, copetta di neue. Bianco di metiuzzi di colore genefrano guarnito d'oro. Impagata di coruo con oglio, e fecte dentro.

Primo meffo saldo.

Polipettone di farde, tarantello, pignoli, erbette, e pepe-Menchra și fenocchio coperta con capitone, e spetic-Anguille frite guarnite di limontello latuorato. Impanata all' Inglefe di sarde, e cose fireppate. Zep pole di riso a modo di romacelle siluiate. Ombrina arostita con falmerigiio agro doice sopra.

Secondo meso saldo.

P Lattiglio di polpitelli Rufati, con zuppeta fotto, c', pepe sopra.

Praficciotti sfogliari ripieni di spinole, e putelle.

Metaluzzi bollini guarniti con tattufali, e speci sopra.

Morene fritte integra senza spine guarnite di limone.

Zuppa di ceci rossi, ripiena dibebette, di roimarino,

Cefali atostiti guarniti con limone.

Ferdio.

R leci di mare ripieni vn dentro l'altro del loro fintto.
Cardoni mondi ferniti con fale acetto, e pepe.
Zepole à tortanett con frondi di refunzione, e fiori.
Paselle reali arolite ferrute con agro, e pepe.
Stattole di palfole ferna ratili fitizzate d'argento.
Iofaltat di lattuche guarrita con cepollette, e cappari.
Plattiglio di piguoli in adobbo con aqua di fiori.
Mela pere d'interto con frondi di cedo fotto ancuate;
Pitza di cedronata guarnita con autocaro, e fiori.
Carciofale fitte, ferrute con fale, acetto, e pepe.
Fitchi fecchi di Calabria guarniti di frondi, de cros.
Spogne di finecchio monde, con fue fronde ancuate.

Domenica Seconda.

Pignoli in adobbo con aqua di fiori, e zuccaro.

Plattiglio d'arenghe guarnire con oglio, aceto, pepea
Sarache futte coperte di lameriglio di capponi.
Paflone di ventrelica di tonno fizzazo d'oro.
Fellone di mare ouaro guarnire con le fue brance.
Merluzzi i alpimentati guarniti con limoncello, de herbette.
Mella tramonana firoppare guarnire d'oro, z utecato.
Gelagina d'ombrina guarnira di pignoli, e granati,
Impanata di trotte guarnita con e une di mortellaPafleciorti à nautera riperi d'amino incannellato.
Ricci di mare netti va dentro l'arto del frutro loro ripiqui.
Pazza di percoche fecche guarnire di fiori, e zuccaro.

Primo meffo caldo.

S Corfanetti ripieni flufati con latte d'amandole.

Oglietta in calcia di var i verdure, e falami di pefee,
Agoglie fritte fenza fone coperte con falsa reale.
Calamari fritti, guareiti di limoncello, e pepe fopra.
Ragofia monda flufata con pepe, & agro fopra.
Cerina di mare arofitta fermita con oglio, & aceto.

Secondo mello saldo.

'A Cetello di seccettelle, e tarantello, spognole, e pignoli.

Crostata di l'apragi, cannoline bi, sarde, e calamati.

Ostreche fritte, coperte con saisa di passanca cuccaro.

Taralli freschi alla Napolitana con oglio. & oliuc.

Zeppole scalates, guarnite di romanon, succaro, e siori.

Treglie arostire, guarnite di romacelle di sarde fresche, e pepe.

Frutti.

D Lattiglio di pafinache firoppare guarnite dell'ificilio.
Cifagoa atolicie feruite con agro, fale, e pepe.
Oliuedi Cafetta guarnite con agro, fale, e pepe.
Pizza di feorze di cettangole grattate con aucezno, e pepe.
Pizza di feorze di cettangole grattate con aucezno, e pepe.
Infaliara di Paragi guarnita di captione, e cappari.
Zeppole tipiche di tutto cetto guarnite di fiori.
Mela tramontane con frondi di finocchia fotto.
Bianco infratta di ragolta guarnite di fiori, ezucezno.
Carciofale tenetre atolite con fale, pello, e pepe.
Sportelle di percoche fecche, fase, & centroffa.
Spogne di finocchi monde ce perie di neue.
Barattoli di lazarole firoppate trancezati con fiori.

DOMBNICA Terza.

Etrangole agredolei monde in monte con aucearo. Al cuislate guarnite con glio, aceto, el imoucella, Tartara di ragofta, aucearo, e palta reale.
Impanata di capitone con erbette, e fpetie. Plattiglio di (arde fenza fipine con falza fopra: Tefta di cernia falpimentata guarniti con limone, e pigaoli, Plattiglio di ragorde guarniti con limone, e pigaoli, Plattiglio di ragorde guarniti con finamone, e pigaoli, Plattiglio di ragorde guarniti con fine brance monde.
Melone oianeo con frondi fotto, de aneuato.
Pañone di tarantello difalfato con fpetie fopra, Vua groia con frondi fotto, coperta di neute.
Tregite fritte coperte con claza di paffinache.

Primo mefo caldo.

P Afficcione di pifelli, caulifiori, e frutti di mare.

Linguati fruti guarniti con capitone difalzato, e pepe.

Linguati fruti guarniti con immoncello lauorato, e pepe,

Scorlani bolliti, ripieni con pignoli, paffoli, e pepe.

Cafatelli di bianco paffa d'amendole, e cetonata.

Sarachi aroliti guarniti con humoncello, e pepe.

Secondo messo caldo.

Rofiata di sparagi, ecdronata, tarantello, e pignoli, pesce lalmone flotato con pignoli, passoli, e prusa, Sarde fritte, coperte di pasa guarante d'ostrache fritte. Calamari risieni coperti con salza di mostaccioli. Fonghi di Gehova silustri con sponoli, e tarantello. Aurare arostite con salmeriglio di falza reale.

Frutti.

Ambari di mare falpimentati guarniti dell'ifteffi, e pepel Carcioffale monde feruire con fale, accto, e pepeper ole alla reale guarnite di mele, auccaro, e fiori-Mela diece di 50 mma feclie con frondi di cedro. Plattiglio di fongli arofitti con pepe, fale, & arigano. Oline di Migiagna negre feruire con oglio. & accto. Infaltza di rapimoli guarnitazioni radici, e fiori. Pissa di dattoli secdronata, petroche, e auccaro. Pera bonerifitiare con frondi di ecdro fotto. Paficciotto analusta lauvorati, ripicoli d'amito. Spogne di mocchidi monde, coperte di neue. Paga alla Veneritani di pafa reale, e fori-

Domenica Quarta.

P. Lattiglio di ragofta guaraito con agro, limoncello, e pepe, patone di cerna con feptie, e tranuclo guaraito. Tracene la piumintare guaraite di limone, de tribette. Caftagnele di mare tripiene vin dentre l'altro del loro frutce. Vua fluefte con frondi citto, e coperta di neue. Lineuati in adobto guaraiti con limoncelle, e capparine Pitza di branco, pafa rate, amito, e ruccaro. Melappie fironoste guaraite con cettrilli, e pignoli. Impanata di flutione con erbette, cettonata, e ipetie. Bianco magnate incannellato guaraito di pignoli. Scuiero di la rde fenza fipina guaraito di percopata. Plattiglio di botarghe guaraito di apparaitai.

Primo meffo caldo.

Anolicchi aperti foffritti con oglio, agro, e pepe.

Paza di cirione flufata có fipazgi, patóloj, e pinoli.
Paza di cirionelli, ragofti, e pisture, feve, e zuccaro.
Oglierta di faue nouelle, capcioffile, de falamidi pefce.
Treglie fritte con falta di cappari, e moño cotto feruite.
Calaman ripicai di varie cofe, de arofiti con oglio, de acete.

Secondo meffo caldo.

P Afficcione di fratti di mare, carcioffale, e tartufali. Frittata reale di causale gnarnita di fette di certonata Pañone all'inglefe di farde tartantello, e cofe firoppate. Prugnoli arofitri con fale, pepe, oglio, & odore d'aglietto Lafagne flufret con amendole atorrate, fpetie, e mofaccioli, apinole arofitri e guaratire con pepe, e limone lauorato.

Frutti.

Accionale aronite feruite con agro. e pepe (opra-Acci di padula mondi feruiti con aceto, pepe, c falc. Guanti a geloña guarniti di mele, zuccaro, e fiori. Infaltara di cucone franciata con fiori di borragnee lopra. Platziglio di botaraghe guarsito con limone lauorato. Pizza di bocca di dama guarnita di ectronata; e fiori. Paue nomelle aperte feruite con falc, e pepe. Oline di maranola negre foffritte con oglio, e pepe (opra Mela tramourane d'inferro con frondi (otro, de ancuate. P. ficciotti di gielo di cotogni, ectronata, e zuccaro. Secatola di pafiole di Beluedere fizzata d'argento, de oro. Spogue di finoschi con liqueli (otto copette di neue.

prug

DOMENICA Quinta.

Pana domafchine bollite con vino coperte di zucearo.
Tarantello difalzato guarnito con limoncello, e pepe.
Peftone di cernia con capetone, e spetie dentro.
Platriglio di sarde fritte senza spina coperte di falza di pruna
Melone d'inuerno con frondi fotto, e sopra, de ancuato.
Oftreche di Taranto in ad-bbo 'guarnite con limoncello, e pepe.
Teña d'ombrina slajimenzata guarnita con limone lauorato.
Platrigli vi polpo mondo, a modo di ragosta guarni, dell'istesso.
Platrigli vi polpo mondo, a modo di ragosta guarni, dell'istesso.
Una groia di somma con frondi sotto, e sopra ancuata.
Caiacelli a sconciglio d'amito guarnito di fisorie zucearo.
Ricci di mare ripienti voi dentro l'altro di frutti loro.

Primo meffo caldo.

A Nguille arossite con frondi di lauro, & mollica: Este ca spone fusiara con me lappie, lpognole, posgooli Suppetta di finocchi feluaggioli guarrira con capitoni. Linguati fritti guarniti con limonocillo lauorato, e pepe. Plateglio d'ombrinette coperte con falza reale bastarda. Ventresca di tonno arossita guarnita con limone, e pepee.

Secondo meso caldo.

Roftata slogliata di tarantello, cetronata, e tartu fali.
Morena fricfe fana (enga feina guarnta con limone, e epete.
Morena fricfe fana (enga feina guarnta con limone, e epete.
Tefte di ragofte ripiene con'agro, erbette, molicia, e (petieAmendolata con ragofta, pafia reale, zuccaro, e cannella.
Corqi di marc aroftiti con marautho agro dolce, e epete.

Prutti.

Official in monte guarnit di zuccaro, & argento, Carcioffale arofitre con fale, oglio, e pepe fopra. Pizza di mel'appie arofitre guarnita di zuccaro, e fiori Granci di marc ottari falpimentati guarniti dell'ifielde Melapera di Maffè con frondi fotto, e fiori fopra. Oline di Caferra guarnite con oglio, aceto, e pepe. Paftetelle di menache fritte ripiene di certonata Infalata di mefcolanza cappari botarphe, 38 alici, Pafteciotti d'amendole arotrate guarniti di zuccaro. Pera buonche fitane con frondi fotto, e fopra anenate Spogne di finorchi monde con frondi fotto, anenate Satola di granc petra, & gafta di Genous un inforate, Statola di granc petra, & gafta di Genous un inforate,

APRILE DOMENICA Prima, e dopo Pafqua

Raole feiète la aste con greco ficoppate con aucearo, Pizza di limoneelle piecole firoppate guarnite di fiori. Prefutno à vela guarnito con garofoli, cannella, e fufficelli. Impanata di tottorelle tramezza di prefutto, Tagliarini di ricotta paffiata cò aqua di fiorite zuccaro Plattiglio di quaglie meletate con limoneello, aceto, e pope. Galline falpimentate guarnite di paffa alla Todefea. Eianchetto di vitella ripieno di cofe firoppate, e fpetie. Paffone di vitella alla reale fizzato d'argenno, Tartara di latte guarnita di zuccaro, e hori. Plattiglio di zizza lattante coperta con falza reale. Vua groia fecleta con frondi fotto coperta di neue.

Primo me fo caldo.

T Orrefno di lattaroli, bortoni, prefutto, e specie.

Oglitta alla Spagnola di piscili carcioffale con falami.

Petto di virella bollito ferrito con falza verde.

Teste di capretto indorate con uncearo, e cannella sopra.

Pani ripicni di cose Groppate stufati con latte, e brodo.

Eletto di virella lattante arostito guaratito con limone lauoratò.

Secondo mello caldo.

P Afficcione di quaglie, tartufali, vitella, prefutto, e specie. Pollanche flufare con passoli, pruna, pignoli, e specie. Gigotto di gallo d'india guarnito di verrina a e cettonata. Fongi di Genoua flustati con pollami, salami, e specie. Fialdone di ricotta, semola, specie, e auccaro sopra. Fasan rippieni a rofluti con silaza reale.

Frutti .

A feio eauallo del Foio con frondi di cedro fotto indorate.
Carcioffale monde ferrune con accro, fale, e pepe.
Calzonetti di bianco guarmiti di zucaro, e fiori.
A mendole monde con frondi fotto coperte di neue.
Olluce di Cafigliono bianche con limone, e pepe fopra
Cafcio vecchio d' Abrugzonetto con frondi fotto indorate.
Mela delle i con fue frondette, e fiori coperte di neue,
Pizza di cetronara guarmita di zucaro, e fiori.
Faue nouelle monde con frondi fotto, ge aneuate.
Melapera con frondi di cetto, ge con di fionocchi monde con frondi fotto, ge aneuate
Saxola di para di Genoua con varij lauori.

Man-

DOMENICA Seconda.

M Astechiglia lauorata di zuccaro, & oro fopra:

Verrina guarnita con limoncello lauorato, e molearding
Pizza bianca di ricenta guarnita di zuocaro, e rofe.

Impanata di quaglie di fipronieri, con prefetto, e pepe.

Gelatina di relta di viella guarnita di pugnoli, & oro,
Prunelle neuelle con frondi forto, coperte di neue.

Plattiglio di piecioni fenz'offa inadobbo con capparini.

Tortano siogliato, ripieno di bianco magnare, e zuccaro.

Pafione di vitella a fiella guarnito d'oro, e fiori fopra.

Coniglia rofriti con falmenglio fopra di cappari, a uncero.

Chimere di butiro lauorato guarnite con oua mefei de oro

Plattiglio di piedi divirella i car'offa con fara di paffoli.

Primo meffo calde.

Macelle di fegato di vitella guarnite con paña Todeferi Forcaoli picata coperta con galline, fette, e slami. Tortano sfogliato ripuno di fraofe, natte, e zuccaro. Tefte di capratto fiutate sipiene di cofe agrete, e foctie. Z zaa di vacca indorata guarnita d'oua mefei, e tucero. Puccioni di cafa arofitit ripieni alla paefana con melapie

Secondo messo caldo.

Ingue di vitella flufate con cascio, ona, e spetie.

Partiglio di ceruelli indorazi con zuccaro, e cannella sopri.

Particciori di lazzarole intoppare con ecretonaza, e zuccaro.

Grattinara di spalle di capretto con zuccaro, e cannella sopra.

Lasgone flustace con manteca, proucla, e cascio cauallo.

Capretto lattance arofitro guarnito di passa I odesca attorno.

Frutti.

Arzolini aperti con frondi fotto, fiori, de con fopra, Carcioffale fritre feruite con aceto, pepe, e fale. Carlagne verdi arolite monde feruite con fale, e pepe. Briarghe, e corranetri di palla di bocca di dama indopra, Acci di padala mondi feruite con fale, aceto, e pepe. Provole del Gar gliano con frondi fotto, e fopra oro, Oliuce di figorga con oglio, aceto, pepe, e limonecilo. Mela tramontane con frondi fotto, e forri fopra. Totra alla Veneciana di pala di marzapane indorata. Spogne di finocchi mondite coperte di neue. Pera buon christiane con frondi fotto, e forri fopra. Pun di marza con frondi fotto, e forri fopra.

Fraole :

DOMENICA Terza.

Raole nette con vino firoppase con sucerro.
Fletto di potco guarnto di moferat ni, e fiori.
Peperata di quagle guarnta di Imoneello Luorato.
Ricotte veraci guarnite con accaro, e rofe.
Paltone di cappone ad Aquili firzato di argento.
Cafatelli quartiatt di patta reale guarnitt di rofe.
Gigotto di congigi guarnito con litmone luorato, e pepe
Tortovelle feng'offa arofitte coperte con falza di pruna.
Pizza di cettangola grattate con succaro, e pafta reale.
Impanata di captetto lattante fitzzara d'oro, e d'argentó.
Anadrelle alla Napolitana guarnite d'oua medici, e fiori.
Lattaracio id vitella firoppati guarn. con zuccaro, & ono

Primo me Jo caldo.

P Olpettone à modo di drago guarnito di pollafiri.
Galline impaftare bollite feruite con limoncello, e falc.
Grobata di prouole, e fla maftre, e zuccaro.
Fianchetto di vitella indorato con zuccaro, e annella fopra:
Pollafirelli arofitti ripeni d'oliue, paffoli, e pignoli.

Secondo messo caldo.

Racaffea di fegaselli, ventricclii, bottoni, e prefutto.
Allottu d'India Rufati con vua fpina, pruna, e petic logi.
Ampanata all'Inglede di vitella, e (petie, e cole firoppate.
Bragiole di vuella lastante guarnite di paña fritte.
Maccaroni di Cagliari flufati con marzolini, e prouole.
Conglio arolito con falmeriglio di moño cotto, e succaro.

Prutti .

Alcio parmegiano in pezzi con frondi fotto, e fopra. Cardoni mondi feruiti con aceto, fale, e pepe fopra. Pafettelle doppie di pafia d'amendole, e cetronara amendole verdi apette con frondi fotto aneuxe. Oliue di Terranoni negre con pepe, se aceto. Infalira di foaragi, fiori, cappari, e mefeolanza. Cafecanallacci di Conflico quarniti di fori, se oro: Canefirelletti alla Genouele guarniti di zuccaro, e rofe. Mela role d'inferro con frondi fotto, fiori, cor fopra. Carecoffile bollite feruite con fale, aceto, e pepe. Soogae di fi vocchi con fue frondi fotto. Stanogae, seatola di pifacchi conficii, certilli, e fufficelli.

DOMENICA Quarta.

Etrangola agredolee monde firoppate con zucearo;
Soreffata guarnita con himoncelli, e mofeatdini.
Pañone di Gallo d'India fenz'osta filiazzo d'argento.
Piedi di vitella in adobbo con sapore agredole, e spetie.
Pañicciore in monte violato di vitella, e pollafiti guarnito
Pizza bianca guarnita di zuccaro-rose, 82 argento
Pizza bianca guarnita di zuccaro-rose, 82 argento
Pizziglio di espretto-opperto con salva di mostaccioli.
Pignoli mondi in adobbo con aqua di sfori, e zuccaro sopra
Lapanata di lepre a modo di lepone guarnita di fiori, 80 cro.
Piatti glio di percoca (ecchestroppate slizzare d'oro sopra.
B'acco magnare guarnito di precopata; succaro, e pignolli.
Accocolo di legatelli, e ventricelli guarnito con menta, e spetie;

Primo mello caldo.

P Africciotti di fraole, natte, zuccaro, manteca, e medolla: Meneftra di pifelli, carcioffale, (paragi, e falami. Vitella bollira guarnita con limoncello, e pepe fopra. Plattiplio di lattaroli, e bottoni indorati con fette di pane fotto. Ganefirata di zizza di vacca con zuccaro, e canella fopra. Caponi impafitati arofiti ferruiti con falza reale.

Secondo me Jo saldo.

Pane onto all'Abbruzzefe con hortoni prefutto, e l'attaroli Deplatri Rufati con falsa d'amendale mofaccioli, e force, Suppa di bifcotti di Spagna con piccioni firoppati ripitoti. Pariccione di vitella, quaglie, tartufali, e carcioffale. Rapioli nudi flufati con prouola, auccaro, e cannella. Coficietti di vitella lattanne arofitta fertuita con falsa reale.

Frutti.

Afcio cauallo di Polino con frondi fotto, e fopra indotate-P zza d'Angioli di cofe firoppate di Genoua guarnita, Cerafe nouelle dentro van di erifallo ancuate. Amendole monde con frondi fotto coperte di neue, Ricotte falate di portena netre con frodi fotto. Bianco magnare in pezz iguaroin d'al pignoli. Vua ancuata con frondi fotto, e fiori fopra. Mela tramonatane feelte con arondi di cedro fotto. Sportelle di percoca (ecche fenà offa con fiori, & oro. Pignoli mondi in adobbo con aqua di fiori, e succara Spoga ed in lonocchi con frondi fotto ansuate,

Capitolo Ouinto.

Breue tauola dell'ordine del magnare.

Ho voluto fare questa seguente tauola, acciò 'utti quel li, che vogliono sar passi di qualsinoglia sorte, vedano per essa tutte le cose necessarie per suo seruitio, come va ricordo, però l'hò messo per ordine d'alfabeto, doue si vede molte varietà di pasti, si di caldo, come di freddo, aquertendosi, che detta tauola di pi tti si possano variare di più, e diuersi modi e sa ori, conforme alla prudenza di chi l'ordina.

ol'apparecchia.

Pani vary D Ilcotti Pilani Biscotti di Spagna Bitcotti brugi. Bifcotti di zuccaro. Ciambelle Romane. Cacchiatelle. Frefelle varie. Frefelle di zucesto. Pane di fiore. Pane Papa'ino. Pane di Monache. Taralli reali. Taralis di zuccaro. Taralli erefeiuti.

Ldro. Cannella. Cicorie. Coriandri, Di fiori di Melangoro Finocchi. Gelfomini. Lazzarole. Molcardini. di fiori di cedro. Rofe. Scorzenera. amarene. Scliers. Zuccaro.

Aque cotte.

Vini biancht. Mabilidella civiera Afprini di Napoli. I Albani di Roma. Beiuegere. Caprarola di Roma. Chiarello di Calabria. Greco di Napoli. Malgafia de Candia. Pane à rotolo o a dieina Moscatello d'Ortona. Ornieto d Roma. Pofilipo di Napoli. Rouiello di Napoli. Trebiano di Toscana. Di Carini di Sicilia. Verdea di Fiorenza. Vini Rolli .

Bracciano di Roma. Claretto di Francia. Cerafoli di Napoli, Chiantid Fiorenza. Guarnaccia. Lacrima di Napoli. Monte polciano. Monte ferrato. Monte p. ggio. Mangia guirra. Marino di Roma. Rafpata. Spagna. Saragola di Sicilia.

Fichi. Fra. Bianca. Colombra, Granta. Lartarole. Minutelle. Negre. Ottate. P lofelle Bergefotte. Aip: ire. San Pietro. Sirnele. Troiane. Prutti Varij.

Marene. Celfe bianche. Celle roffe. Cetrangole. Cerale groffe. Cerafe cogliantrine. Cerafe palombine. Cerafe agoftine, Fragele verace. Fragole vaccare. Granate varie. . Melone. Neipole. Sorbe.

Visciole.

Prnna

roffe. reali. fcaldate San Pietro. ' Poma.

A Lefandrine.

Cytomorgia.

Cytomorgia.

Cytomorgia.

Lazgrole.

Limoncelle.

mela coregee.

mela coregee.

mela pertora.

perfiche permorithe.

pen apertora.

perfiche bianche.

pen d'Adamo.

monfine.

· Mela. Lappie. baffarde eangamele. caranelle. colafino. cetrare. dieci. gaitanelle. nouelie. pera. roffe. reali. (pinofe. sfarinate. tramontane

Lucerna

Non criftane, basegamotte, basegamotte, buggarde, earmofine, earmofine, earmofine, earmofine, laure, moferelle, manhaullaro, laure, moferelle, Reali, criftine, San Gounni, Infalura.

Infalata. Ardoneini. eauli fiori. cepolle. cappari. cetrole. lattuche. Inpoli. molignane. melcolanze. pifelli. paffinache. raponzoli. iparagi. scarole o endinia talli varij-

· Vue varie . Niolica. A corniola codacanallo. doraca. dolce. falanghina. Grecz. grois. graffa. maluagia. mofearella. rouella. toffola. werdefea. Pacchara.

Fruit d'erbeffar ij.
A Cen, o fellari.
A mendole.
arucole.

A Amendole arucole, cardoni.! carciofale. cefaglioni. composta. cartoglie. faue uerdi. faue uerdi. pastinache. rapeste. radici. fenapi.

spogue. Oliue. Apo d'Otranto, A Calerta. cafliglione. campagna. gaista. Ieraci. meffina. maffa. maranola. mont'alto. palermo. fpagna. San Lorenzo. feffa.

terra nona. · Frutti fecchi. Mendale A caftagne cotogne dattili fichi. giugiole : lazzarole. mela. noci. pocelle. perfiche. DCI2. paffole prusa

forbe.

Legumi

Esquaid.
Cicerchie faue maiatiche fauette fauette falolini fafoli Romani fafoli Romani fafoli Romani fafoli Romani farano d'india lentechie origio mondo pifelli fecchi pigaoli rito.

Salami.
Oficie di caprio coficie di caprio coficie di caprio coficie di caprio coficie di caprio companio di companio con constituto di companio con controlo con controlo con

Salpimentati. Aponi a capretti coice di caprio caffrato galline mallardi prefutto palumbi pollanche pernice pappari piedi di vitella tefte di cignali tefta di vitella 21222.

Acquilli. Natre. conigli fegarelli. lingue, mufi, & orecehie piccioni pollaftri piedi di vitella. prefutto piedi di caftrato palambi quaglie cortorelle tefte di cignali tordi

· Addabbi. Natrelle Caponotti ficetole gaudini. ealline Lingue mallardi piccioni pollaftri paparelli piedi di vitella permiciotti polianche quaglie tele di capretti. . Paftons .

A Natra
cappenti
cappetti
cortore
vitelic

Pizze varie. Tanco magnare O cotognata COCOZZACA crugnale dattoli lazzarole latte mozzaselle meloni mela varie percoca fecche paftenache. ricotte prouois pera varie.

Apretto,
Apretto,
caprio caprio caprio cafrato cignali
francolini
fa/ani
gallo d'India
lepre
mallardi
pernici
papari,
vacca

Viella.

Carre freeppata.

A bottoni,
captetto
ceruelle
ficetole.
fegacelli.
lattarcii.
pield di vitella.
pollaftri
prefu to
regounta
tefte varie
verrinia
venere

2:272.

Lucerna

Gelatina.

A Natre.

Caponotti
galli d' India.

mus, & orecchie.

mullardi
pied d'agnello e porco galline
pounotti.
pounotti.

mallardi
prectioni.

mallardi
mallardi
mallardi
mallardi
mallardi
mallardi
mallardi
mallardi

pouonotti.
piccioni.
pollafiri.
pasari.
flarne.
tefla di virella :
tefla di c gnale.
tefle di capretti.

Seaieri.

A Recere.
anarec.
caponi.
caponi.
fafani.
gaudini.
lepari.
papari.
pollafir i.
panzetta di vitella.
palombi.
piccioni.

Assipoli,
Antrellecaionzacaprettoficetoleficetoleficetolefigatellilinguepolla#ripolpettnoipiccionipetto di vitellapiedi di vitellatrippa sefă di vitella-

tortore.

Brodi Lardiell.

A Recre.

Anatre.
coniglic
caprio.
cignali.
fafani.
galline
lepari.
mallardi.
piccioni.
picdidi vitella.
palombi.
quagglic.
torturelletorrdi.

Torefai,
A Regliole animelle ,
bor oni.
capretti.
conigli.
Ficecole.
galli d' India.
lepri.
piccioni.
paparelli ,
prefutto.
pauonotti.
Tordi.
cortorelle.
zitza.

Stufatia. Ottoni. S capretto. coniglio. Caprio. caffrato. gallo d'india. galline. lattaroli. pollaftri. piccioni. pollanche. paparelli. pied di ritella. tefte varie. zizza di vacca.

Menghe words.

Recoli.

Caoli duerfi.

capouccia.

cocozze.

cropile.

crogai.

cardoni.

fauc.

fauc.

lattuche.

melone.

pielli.

pera.

rape diuerfe.

farole.

Arrofongifinocchettilafagne.
lafagne di molienane
mzcaroni di cafamile fantimaccaroni caldatipane gratta opontalicchirifo
femolafitrangola pretitarallitarallitarallitarallitaralli-

Bianche.

Bolliti . Gnello. A Caponia capretto. eignale. CADILO. caffrato. galline. mallardi. pollastri. papari. pollanche di uerle. tefte. vite lla Vacca. 2:2ZC.

Amarene.

Salze. Marene. agrefta. corgnalia cotogni. finocchi. fraole. granarj. mel'appie. noci. percoca. paffoli. pauo. pruna fecche. reale. verde.

. Plattigli. N melle. bottoni. ceruelli. effremità di polli. lazzaroje. piedi di vitella. prefutto. pollaftri. papari. piccioni. quaglie. teffa di vitella. tefte di capretti. Tordi. zizze.

Piatti indovati. Numelle. A ceruelli. capretto. ceruellata fiancherto ripieno. fegarelli. garofani d'agnello lattaroli. piccioni. pollaffri. piedi di virella. tefte di capretti. testa di vitella. ventre ripieno. ZIZZC.

. Impanate. Natrelle. A capponi caprio. cignale Capretto. caffrato. falani. gallo d'india. gaud ni. mallardi. papari. Diccioni. flarne. vitella. zizze.

Croffate. N melle. botroni. boccolaro ceruelli. centre di polli o creffe. caprioli. fegatelli. fice ole. lazzarole. petto di capretto. petto di piccioni. petto di gallo d'india. prefuito. Verrinia. Z:220.

Pafliccioni. Nimelle. Capretto ficetole. fegatelli. lepre. lazzarole. piedi di vitella. pollaftri. paparelli. piccioni. quagle. ffarnotti. reffe varies wirella. BIZZC.

+ Pafte varie. Occonotti. S cannoli ripieni i.acciglie cub glistei varii picctoni riueffiri prze Abruzzefe. pafficciotti sfogliati polpettori sfegliatig pafticciotti reali. pani reali. sfogliatelle varie serpente ripieno. tortiglioni sfogliati. tortano sfogliaco. tortano ripieno. Aroffin

Aponia capretti caprio. caprio. cignale. caftrato. ficetole. galli d'india, lepre, paparelli, piccioni. porchette. quaglie. tordi. vitella.

A Natrelle
antere.
fafani.
francolini.
gaudini.
gaudini.
galline.
mailardi.
peroici.
pollafiri.
pollafiri.
pollanche.
pollanche.
paraonotti.
ffarne.
tortorelle.
teffe di capretti.

Imboracciati .

Lucerna

+ ONA VATIE. Lla francele all'acqua cecate da bere fikte in talla menate indorate polpette popiello ripiene flufate fperdute firoppate. . Fritte VArie.

Gaelilli 13 bocconetti castagnette caneftrelli frittifrittate di lanbuco frittate ripiene. frittelle firoppate frilung fritti neuole firoppate neuole varie pafficciotti in neuole polpette fritte pizze ripiene polpettoni fricti tortanetti fritti.

L Bredetti varg. Lia Romana alla Genonele brodetto ingrattinato Lindetto di cocuzza di mel'appie di grifomole di pifelli di tonninole di gelo di cotogna di percopare di melone intonta in mohgnane (ciofcello sciocello di latte.

Alenestro di pasta. . Alzonetti finfati lagarelle di Monache [] ancione macea: oni di puglia maccaroni incauati maccaroni di Palermo rauioli vestiri ravio!i d'erba ranioli firoppati rauioli di pera tagliarini di ova tagliarini di Cagliari tagliarini di mollica vermicelli Siciliani vermicelli d'ingegno vermicelli d'amito. y Formaggi.

Alcio cauallo d'A-J cerrito calabria castignano certello eascio canallo di polino felloni cascio cauallo del foio merluzzi calcio di fiore maiorica mozzarelle marzolini prouole parmeggiano' rafchi, o ricotte ficilia.

Latticing. Mito. bianco in frutti bianco nero bianco in gelo bianco in oua bianco incannellato buriro lavorato capo di latte gioncata latte quagliato mantechiglia patte

ricotte fiate

vermicelli di ricotta

Salami. Nguille al cette arenghe botarghe cau iale cefali capitone marinato di Marfeglia ona di tonno offrache flurione **Spata** Salmone tarantello. Pefci in bianco.

Liei frefche (pruzzo A cernia cefali dentici elifanti ombrine polpi ragoste feorfani **fpinole** eracene SHORT

> tonno. Plattigli. Neuille Calemari ceroia . gango lamprede acerti lingusei polpetelli fpinologers flurione farde treglie tonno.

> > Scapeci

A Lici anguille calamari cerniz cerniz corui gronghi lacerti linguari morene feccie Ipianle farde fipata

tracene.

Gelatina Nguille Capitone cernia sefale dentici gronghi lamprede lacerti merluzzi (pinole trotte tonno tracese teffe d'ombrina tefte varie.

Semieri. Vrate Corni cannolicchi calamara cefali luzzı linguati merluzsi polpetelli ragofte fcorfani flurione [pata triglie carantello:

Pationi.
A Lofe cerois cefali capitone dentici lamprede mecluzzi flurione (quatro fpata fpinole strotte etreglie

conno.

Paticcioni. Nguille Calamari cicinelli grongo frutti di mare fongi varij lamprede polpitelli pelce fpata Aurione feccie farde tonno tarantello tonninole. - Calzoni ripieni.

A Mito bietola cocozza caftagne crifomole merluzzi maccaroni mollica di pane mollone pafinache percoca (ecche ragofte larde foinact fo

Pristelle o zeppole, P Orragini crefciate. calzonetti. cerrilli cicinelli di gelo di femola d'amito fior di cetrangolo frifoni guanti rifo rofmarina Arufoli **fealdate** Zuppe:

A Ngaille cappari cicnelli gengole lumache lucerne polpitelli fpincle fcorfani tartuche tonninole: tartufali tarantello tefte varie.

Pratti ripioni . Nguille Calamari cernia dentici elefanti gronchi acerti luzzi morene Corfani Aurione (pinole feccie cefte di ragofte teffed'ombrine

cortani.

Pritti. Lici. A anguille calamaridentici. fragaglie. Uzzi. lamprede. lardichelle. linguaci. embrine. sparaglioni. farde. tonno.

tr.gl:e. Arolli. Hole. aguglie. calamari. cirine. corni. dentici. luzzi macmori. occhiate. Spinule. falpe. farde. tonno. ereglie. Yope.

Lucerna

Frutti di Mare. Appolicchi. a cecale, caltagnette. carnumi. felloni. gambari. granci. offreche. patelle. ricci di mare fpere. (ponolifconcigli. fcapici. tonninole. Frutti [iroppati.

Marene. amendole. biscotti. cotogni. carcioffale dattili. granatilazzarole. limoncelle mel'appie. molignane. mela varie. noci. pignoli. pera varie.

Pizze varie. Ngeli. cerronata. ganalieri. cot gnata. Candia. dema. di lazzarole. mel'appie. pera varie. pafta di Genoua. percopata. pafferelle. pafterelle reali. paftetelle fritte. pafetelle di cedro

Barattoli. Marcne. co:ugnata crugnali cocozzata. faue fior di borragine. fior di garofali. fior di cedro. gelo di cotogni. limoncello. lazzarole. nespole. nocelle. pera varie. radiche varie.

Scattole. Mendole. A anafini. contetti varile c:namomi. copeta. cettilli. fufficelli. fronde di role. mofcardini. pera. piftacchi, pignoli. paffoli di Bari. pruna

feme di meloni. Cofe firotpate, Etronata. cocozzata. calfagnette. giacci. melonata. pafta d'amendole. percopata. paffa di Genoua. pignolata. pafta r ale, torze di lattuche. tottanette. torte varie. talli lingue boue. Visciole firoppate

E finge di zuccaro. Marene. cettoli cerafe. caftagne. fichi. grisomole granate molignane. mela varie. nocelle. neipole. S20313q pruna. pera.

pro.

VUZ.

De Corteggiani.

305

Prouifione di viaggi, e banchetti.

C'Auerte, ch'Io non metto la quantità della pro-Duisione di robbe, che bisegnano per il viaggio, pon sapendo la quantità, e qualità delle persone, e camino,o fia per mare, ò per terra; mà di questo mi rimetto al vostro maturo giuditio, facendo solo vn compendio, e ricordo d'alcune cose necessarie, così d'effate, come d'inuerno, & il tutro diviso con ordine di alfabeto, acciò fappia ogn'vno prouedersi. & anco seruiranno per i banchetti famosi,ò in campagna, Ville, Terre, Città, & Isole, si come hò farto io col mio poco fapere in diverse occasioni, & in particolare nel spontalitio del Sig. Principe d'Ottaiano Medici; del Sig. Marchese del Vasto d'Aualos d'Aragona; del Sig. Duca d'Atri Acquaviua d'Aragona; di Vice Rè di Napoli, e d' Eminenze di Cardinali, & anco nell'occasione della Regina di Vngheria, quando fù riceuuta dalla Città di Nola, ordinando si facesse sempre l'infrascritta provisione.



Animali di penna.

A Natre, arctre capponi Jaggiani, francolini, ficetole, galli d'Indu, gall ne, gaudini, pauoni, mellardi, papari, pollanche, pollafti piccioni, palombi di ghranda, pernici, quaglic, tottore, terd, & oua.

Biancheria.

B Arettini, collari, camile, calactee, cofeinere, calaonetti, fazzoletti, lenzolarmenfali, manichini, panni di feta, & di coratami, rocchetti di barba, faluiette, fearpini, fopra calzette, touaglie, veli per feora tauole.

Barattoli.

A Marene, botagini, cotognata, crugnali, conferua di rofe, cecotogni, lazzarole, limoneelle piecole, neípole, pera, radiche varie, torzi var j.

Credenza.

D'actili boccali, bicchieri brocche, buggie pet candele, cuechia ai, occome, canimplore, canffir, correlli, conche, earrafelle, candelieri, forcine, fruttere, giarre, refrefatori, im ceis candele, ouere, panere per tauola, piatti varij, falere, sblandoni, tromboni, mortaletti, & fopreffa firinga.

A Ccette, barracchini, braeche, cocome, conche, carcaui, cati, cortellacei, calcie, candelieri, grattacaricio, gratty lucenne, morath, polonenti, bignate, perciatori, pall, parelle, pifloni, rotafpeti, spettere, (effletti, tauole, & trepiedi vari),

Carne di quatrupedi.

A Gnelli, capri i, cignali, capretti, conigli, castrati, lepri, porthette, vacche, e vitelle.

Cofe bianche.

A Mito, candelotti, candele, carte varie, farina, farro , intorcie di cera, & a uento, gnocchi d'uerfi, libretti di cera, lafagne, maccaroni varij, rifo, lemola, lale vario, vermicetili varij. Latticini

B Otiro, cafcio cafcio caualli va j, marzolini mozzarelle, provarie di più partie.

Frutti varij.

A Marene, alberge, amendole, agrieda, cetroli, caftagne, ceramelore, mela, nocelle, noce, ne pole, perc, percoca, pruna, lorbe, vua frica, vua, e victole.

Guarda robba.

Enocchiali, boffetti, bault, brafecti, cafeioni, cerde, chiodi, paramenti, portici, prefumieri, parafoli, fliuali, feggie, fea-le, teggette, feadidetti, foggo, trabacche, tanole, tenagli, etapetti, martell, .ventagli, ventarole, e ventofe.

Legami.

Bei fafoli, faue, lentecchie, pifelli, rifo. Per Camera.

Cqua di fiori, aghi, caneftre, carte di gioco , cartere, fonte d'acqua fanca filo, guantera, incenzo, la zzi, libri d' ifiorie,e di d'unrioni oro oggio, pettinere, profumieri, pizzette, piarelli, quadre de devotione, laponera, feta, flienghe varie, fpecchi, taroe. hi, taccaglie di feta, zagarelle varie.

Seccami dinerfi.

Mendele, arigano, aghi, cep ille, cartagne, dartili, fichi, finocchi, giuggole, lazzarole, mela, magioranz, noci,nocelle, piguoli, pruna, paffole, forbe.

Stalla.

Pannatori, briglie , brufcie centure , cappelloni , couerte, carde, can,chindi. cowelli, ferri, mirtelly,mefure,ochiali, fcale, fliual , iperoni, ftaffe, ftaffili, topra felle , fopra cingie, ferrecchie, tinelie, tridenti, e di tutte cole doppie.

Siroppate, e cofe d'amendole. Edronata, cocozzata, castagnette, giacci diversi, graffioli; mostaccioli, pastareale, pignolata, percopata, pasta di Geneus, p zzerra di rofe, radiche, folamelli, torte venetiane, torzi,

e tortanetti varii. Scarole di confettioni.

Mendale, anefini, confetti grotfi, e piccoli, e preparati , co-A riandoli, cedrilli, cinamomi capelli di angili, copera, fufticelli, frondi di rofe, pera, pruna, pignoli, piltacchi, palfoli di Bari, mo cardini, mezze amendole, mirabolani, marmorate, femente di meloni, sementella, torrone, genzeuerata. Diuerfi fapori.

Aceto, mostarda, mostocotto, mele.

Spetie. Mbra, cannella, garofani, musco, noci moscate, piretro, A pepe, zenzifero, zuecaro, ziffarano, zibetto.

Verdumi. A Cci, broccoli, cardoni, carciofale, cefaglioni, cocozza, ceco-A ria, cauli fiori, cetroli, cauli Romani, e di Bologna, tegna cannecia, finocchi, faue, lauro, melagranate, pifelli, piftinache, rape, rofmarino, fpinaci, fenapi, fparagi, fpognoli, fcarole, torse,ta'li di fafolini,tareufali,radici,rapeffe,e tutte forti d'nerbette.

Carboni, legna, pane, neue, e vini varij Salami di carne, e di pefce, & altro.

Renghe, ancioue, anguille, boccelari, borrarghe, cefaliafumati, & ogni altra forte di pesce secco al sumo, capitoni, caniale, fongi falati, filetto di porco, infongia indoglia, lardo, lingue, mortadelle, mescesca, moscimà, ostrache, pettor na. prefutti, piedi , farache , fopreffate, falriccioni, falmone, fturione , tarantello di tonne, e di pelce fpada, tefte, verrinia. -Si-

Lucerna

308

C Ignori hò notata qui appresso sei banchetti, tre d'estate, e tre d'inverno, de quali sono tre di carne, e tre di pesce, secondo le stagioni, e tutti varij, che si possono fare trà amici, occorrendo occasioni, & non si maravigliano, se non metto quattre, ò dieci piatti per vno, che farebbe longaria, oltre che questo fi sà fecondo la quantità delle persone, che saranno conuitate, ne anco metto la moltitudine di variati piatti, che questo è il meno, & io hò haunto mira che si possano fare commodamente, che poi a. Prencipi d'altezza si fanno mediocre, ma di cose esquisite per non apportarli rincrescimento di tanta tardanza in tauola, ne consiste il dare bene da magnare in fare fasciucaria per dir cosi, di molti piatti, perche à Signori grandi, ci vuole vn buon' ordine di partire il seruitio, e che unte le cose vadano bene, e con filentio ; la tanta quantità di piatti, fà necessità di stare lungo tempo à tauola, per il che suole venire à tedio; mà s'alcuno vuol moltiplicare dieci, ò venti per uno, hò fatto l'antecedente sauola per ordine d'alfabeto, acciò ogn' uno facci. come le pare, e piace.



Primo Banchetto di carne.
Primo messo di Credenza.

Ragole scelte lauate con greco, e zuccaro sopra.
Sopresiata di Nola, guarnita con moscardini sopra. Paffone à modo di fortezza guaraito con banderole. Statue di dui Todeschi al naturale di zuccaro. Seurero di piccioni, guarnito alla reale di cofe firoppate Prefutto a vela guarnito di fufficelli, & oro fopra. Peperara di conigli con falza di pruna fopra. Paffone di gallo d'India ripeffito, guaratto d'oro. Statua d'Atiante con il mondo in spalla di zuccaro, & oro-Aguglia di gelatina, guarnita di varij colori. Pafticeioni in monte violato, guarniti di fiori, e oro. Statua d'vn mor glio di zuccaro, che fona lo tambuto. Pastone di virella guarnito di gramaglietti. & argento, Tantara di quattro colori, guarnita di cole firoppate. Pruna bianche in tazza di giaccio guarnite. Freione alla Spagnola ripieno di cole firoppate. Statua d'vn Re fotto baldachino di zuccaro, e oto-Plattiglio di lattaroli firoppati, guarnito d'oro, e zuccaro. Bianco magnare à piramide guarnito d'argento. Pizze bianche guarnite d'oua mesci, fiori, e oro ..

Primo ms/fo saldo.

Potrefno di lattrolis precioni, e ecruellata.

Suppa di fparzeji copetra con caponi, falani, espatici.
Gaudini arostiti con la rdelli, presuto, e molica.

Past ecione di virella, fongi, piccioni, salami, e spetie.

T. ste di capret i indorate, guarnite di vertinia

Percopata di pollatti con sette, accto, e moto cotto.

Caponi sustat con maluasia, capparini, e speti.

Torce reali di natte, pasta reale, ona, e zuccaro sopra.

Rauioli audi con zuccaro, canella sopra, e statti

Pauonotti arossiti, fertui con salza di pao sopra.

Glia di pifelli: carciorali, poli, e (alami. Croftar di prefuto sfilaro, ducaro, cotognata, e natte; Platiglio di gfilo d' India fenz'olfa ripieno di cole firoppati. Palone di zizza di vieca i utramezzaro con ectronata, e fpetie; di properti di vietali, guarnito di quaglie, lattaroli, & prefuto. Polpettoni di modo di firene, guarniti di roffi d'oua. Pani ripieni di cole firoppate, natte, e zuccaro lopra. Seppa di tarutafi con pollanche, fpetie, e (alami. Stellette di pane indocato con falza di ectronata fopra. Enggiani indeggianati, feruni con falza zeale.

Tortago

Terzo meffo caldo.

Tortano singiliato ripieno di bottoni, & animelle, Piccioni arofitti, guarini con paffa codefea (opta, Tartara di petto di pollo, frondi di cerco, e zuccaro. Polpettone di vircila arofitto con rezze dell'ifeffa. Leprotti filutai con l'almengilo di moltocotto, e pepe. Toreino di capretto firopparo guaronto di zuccaro Cubiglie ti ripieni di carne di vitella, ous, e certonata. Gofeie di caprio arofitte, guarnice di limone l'auorato. Quaglie in adobbo, guarante con cappagni. & fipetic. Filietto di vigila l'atrante arofitto, e guarinto.

Quarto mello caldo.

Rado lardiero di piccioni, quarnito con pane fotto. Platriglio di zuzz indorato con fette di lattaroli. Cafatelli di natte, roffo drou azucearo, & gelo. Suppa di piccioni fenz'offa, ripieni di cofe fitoppate, Anatrelle flutate con pafolio, pruna, e pignoli. Inpanata all'inglefa, nitrata, ripiena di vitella. Fongi di Genoua flutati con pollani, falzani, e fperie. Quaglie arothice con lardelli, mollica, e pere fopra. Laiagne di monache con aucearo, e cannella. Zizza imboracciara feruita con falza di pruna.

Vltimo mello di frutti. Ezzi di cascio parmeggiano con frondi, e fiori sopra. Carciofale ballite, feruite con aceto, pepe, e fale. Buglio guarnito di pafta d'alcorfo, & argento. Mela tramontane con frondi di cetro forto. Pastetelle di tutto cetro guarnite di garofani. Infalata reale con flarue di cetto attorno, e fiori. Cafcicavalli di Polino, guarniti di fiori, & oro. Rosone à vento, ripieno di cose stroppate guarnito. Oline di Spagna, guarnite di limone lauorato, e pepe. Teffa di molignane di zuccaro al naturale. Cerale dentro fruttera di giaccio con fiori diverfi. Pizza di Candia guarnita di cofe firoppate, e oro-Carofelle di finocchi fopra un carro di cetro indorato. Pignoli in adobbo con aqua d'Angeli, e zuccaro fopra. Pera florentine dentro va fonte di giaccio, e fiori. Spor:elle d'vua aneuata fopra fruttere di criftallo. Stogl atelle ad aq 1 la, guarnite d'argento, e oro. Caneftra di borarghe, e fongi di zuccaro indorati-Torra Venetiana guarpira di fiori, & oro fopta. Baractoli di lazzarole firopoate guarniti di fiori. & oro-Secondo

Secondo Banchetto di carne.

Primo messo di credenza.

Anterhiglia lauorata à corona guarnita d'oro. Pruna de fratt d'estro refrescatori di giaccio. Statua dell'a cerua di Cefare al naturale di zuccaro,e oro. Prejutto shlato guarnito d'ona melci, & argento lopra. Melone à fette con frondi di vite fotto ancuato. Fich: bru ciote con frondi fotto coperte di neue. Statua d'un cacciatore alla postura di zuccaro al naturale. Pera carauelle firoppate guarnite di cettelli, e zuccaro. Felettello, guaroito di motcardini, e limoncello lauorato. Paffene di capretto à modo di Drago guarnito di oro. Statua d'vo fatiro di zuccare, con arco in mano con la faretra. Calatelli. guarniti di fiori, zuccaro, & oro fopra. Pattone di paparelli armato, guarnito d'oro, e fiori. Galli d'India al'a Pelicana guarniti di lazzarole, e argento. Popiello alla Spagnola di zuccaro, ona. e latte, & aquarofa. Statua di lupo, e di cignale di znecaro, afferrati in contrafto. Pernici in adobbo di capparini, limone, pignoli, e spetie. Caponi in calcia, guarniti di cetronata, ore, e limone. Pattone di virella, guarnito d'argento, e fiori fopra-Statua d'yn cane corfo b anco e negro di zuccaro alla poffura.

Primo messo caldo.

Pariccione di lattatoli, pictoni fallami, accose firoppate.

Galli d'India disossai fiusati con lapore ogro dotce.

Platuglio d'animelle, e fegatelli indorati, & guarniti.
Ggotto di vivella, guarnici de quagsice, ficciole.
Capponi allesti, copetti di broccoli, falami, e spetie.
Pizza stigliate alla reale di natte, botiro, e zuccaro.
Suppa di tartufali con lattaroli, e prefutto sfilato.
Apettelle imborracciate ripiene con oliue, e pera.
Maccaroni scaldati, guarniti con zuccaro, e cannella sopra.
Esgignali arostiti, ferui ci con silata reale in passiciotti.

Secondo messo caldo.

Megnata di capretto l'attente con pilla fre lla.
Brodo lardero di palombi di ghianda con fpetic.
Pani mieni di natte, medolle, oua, e cettonata.
Siamotti architi, cepetti con falsa di cotogni.
Gigotto di gallo di India, fatto ad aquila con fpetic.
Qiaglia rottue con latelli fiptete, e molica fopta.
Copon di petto di piccioffi, oua, ettrorata, de zucaro
Fengia e cocozze di Geneua con pollami, ialami, e fpetic.
Bilaco di vitella archito, guaranto con pafla Todelca.

Terzo mello saldo.

Rofata di prefutto, ota, cettonata natte, de zuccaro.
Tefta di vitella flufata, ripiena di cole firoppate.
Plattiglio di piccioni indorati con fette di pane à corona.
Cofcia di caftrato ripiena, & arollita con lardelli
Pafficciotti di vitella, animelle, medolla, otta, e zuccaro.
Tomacelle di fegato di caponi, guarnite varie.
Impanata di zitza intramezzata con profutto, e pepe.
Fiadoni di rifo, ricotta, parmeggiano, protola, & otta.
Lencecchiata, guarnita di polli, tutti falami, e spetie.
Porchetto lattanti arollite ripiene di fuo intetiori, e pepe.

Quinto mello caldo.

Rifoni alla Spaguola, ripicini di cofe firoppate, e zuecaro.
Conigli rostiti con falmeriglio di cappari fopra.
Plattiglio di natte, piccioni, e bifcotti di Spagna.
Brafciole alla Romana in adobbo agro,delce, e pepe.
Capretto alelfo coperto con filza di lazzarole, e zuecaro.
Zizza di vacca indorata con zuecaro, e canonella fopra.
Tefte di capretto feno olla imborrazeziate con fpetie.
Galli d'India aroliti, feruiti con falsa reale,
Bocconetti di gelo di conogni fritte, firoppati con zuecaro.
V l'imo melfo di frutti.

Arzolini di Fiorenza, guarniti con frondi, e fiori. M Pera reali denero vn refrescatore di criffallo, aneuate. Pizza di percoca, guarnita di cofe firoppare, Cognole di padula seruite à fette con frondi sotto, & anguare. Olive di Palermo, feruite con bacilotto di criffalle, e pepe. Percocain adobbo con Greco, feruite in afciutto. Frittiglie à fiella ripiene di bianco magnare. Lazzarole bianche coperte con neue, e frondi fotto. Caffagne aroftite, feruite con agro, pepe, e fale. Frutti di pafta di bocca di Dama guarniti con zuccaro. Nocelle monde fervite in tazza di giaccio. Cafcio cauallo di potenza guarnito con fiori, & oro. Bianco magnare incannellato, guarnito d'oro . Spogne di finocchi folleuate a laberinto con oro. Pizza d'Angeli di pera, e pasta di Genous. Poma bianche apertore con frondi totto: e fopra. Patricciotti di pafta di ma zapane, con zuccaro lavorati. Vas a zolica dentro vo refrefeatore di giaccio con frondi. P flicciotti di corngni firoppati con zuccaro, e cannella. Spafa di torzi, pruna, & percopata di Genoua. Terzo

Terzo Banchetto di carne.

Primo mefo Credenza.

D Lattiglio de pruna fecche bollite, feruite con zuccaro. Verrinia firoppara, guarnita di motcardini, & oro. Starua di zuccaro, con un canalier à canalio gioffrante. Paftone di caprio à fconcigl o con banderole, & oro fopra; Tefta di cigna e falpimentata, guarnita di fini , & argento. Mortadelle di Bolognia guarnite d'oro, e limone lauorato. Starua di Zerbino armato, che tiene Medoro per i capelli. Aguglie di galatina di varij colori guarnita di fiori , e oro. Plattiglio di fianchetto di vitella, guarnito di limone. Padiglione diguerra di zuccaro al naturale con guardie. Paftone di gallo d'Ind a armato guarnito di oro figurato. Vua duraca dentro voa fruitera di giacco aneuata. Starua di vn alfiero di zuccaro con bandiera, e penne. Paftone di caoli fiori guarnito alla reale di flatuette. Gigotto di lepre, guarnito di limone lauorato. & oro. Statua di zucearo d'uno trombetta à cauallo correndo. Seniero di piccioni guarnito di cofe fite pnate, & oro. Bianco magnare à qupola guarnito di gelo ; &: cro fopra. Statua di Tancredi e Clorinda di zuccaro combattendo gionti-Primo mello caldo.

T Orreino alla finganoli di prefutto ceruellata. & lattaroli. Anarrelle fulface con filara reale guarnie di gelo. Tortano siogliato à modo di ferpente di cofe dulci. Fezarcili di caponi arrofitti con rete di vitella a pepe. Ogli a Lombirda di cardini polli, falami, e afcio. Pallone di ci gnale con prefutto, e spette dentro. Plattiglio di wentre appeno guarnito di palla condeca: Gigetto di capori guarnito con tordi y e limone lanorato. Faldi ne alla lombarda guarnito d'una mescie. & oro. Palombi di ghi anda arofitti fermiti con lalza di poo.

Rodo lardiero di Millardi difoffati, e spetici.

Platriglio di briccitt di Spagio con caponiripieno.

Con gli aroffiti coo silveriglio sopra di cappari
Impanata alla reale disverlla lattante, prefutto, e specie
Brasicole di purcherta selusggia aroftice con cipolla; spetie
Brasicole di purcherta selusggia aroftice con cipolla; spetie
Bracciole di purcherta selusggia aroftice di alimi.
Pattoni d'arci pisi fli essonamente, e salami.
Pattoni d'arci pisi fli essonamente, e successo selusgia selusgia con concerno, gelo cannella.
Micraromi feadati flusivi con zuccaro, e cennella sopra.
Purchette arofitite i pistene con successirati del galio.

Ter

Terzo mello caldo.

P Lattiglio di ti fle di espretti fene offa indorate. Strumtte arolite fenute con moffards fette. Z 221 di vacca boll la soperata con fizia y ride. Palicciniti in borcone riprim di cole dolcigi zuccaro Tefla di vitella, ripe con di rotule fituturi di mare. Tartara alla Palmeggiana, guarnira di cofe fi oppate Suppa di taratufati, animelle, e centre di polli Cannolischi di oafla frolla, guarniri doua mefcite. Foneji e cocozza di Genoua fiufari con polligi fallami. Galla d'India aroliti; feruni con folla reale.

Quarto meffo caldo.

Pari papalini intramezat con Indelli, lauro, e spetie.
Pani papalini ripieni di cose firoppate.
Zizza sufara, guarmita di fetre di pane indorate.
Filetto di faltaggina, siroppato con falmeriglio a gretto.
Fri fini à vento ripieni di cose di zuccaro, & our.
Patsone al'Inglete di vitella, piccioni, & offomatto.
Paunotri arostiri con lardelli, garosani, e carnella.
Coppo di petto di galline arcere con cole froppate.

Raujoli flufati con brodo, prouola, zuccaro, e cannella.

Cofce di caprio aroffite, leruite con falza di pruna.

Vitimo messo di frutti.

D Rouole del Garigliano con frondi di cetro fotto. Carciofale teruite con aceto, fale, e pepe. Pizza di bocca di Caualiero guarnita di fiori. Mel'appie scelte, guarnite con frondi, fiori, & oro. Caffagne aroftite, fernite con agro. pepe, & fale. Infelata di cardoncini, raponzoli, & fiori lopra. Melone d'inuerno con frondi, e fiori guarnico. Oline bianche dentro bacili di criffallo, guarnite. Scatola di copeta di Bari, guarnita d'argento. Cafcio di Fiandra, guarnito con frondi , fiori, & oro. Buglio r pieno di bottro, gelo di cotogni, e zuccaro. Plattiglio ditartufali, botarghe, pepe, & agro. Bianco genestrato à piramide guarnito di fiori. Spogne di finocchi alzate à modo di canneto. Neuole asciutte remenate co zuccaro, & aqua di fiori Torta di pafta reale, mel'appie, zuccaro, & gelo. Pera caravelle con frondi fotto, aneuate. Passetelle fritte ripiene di cole siroppate indorate. Vua grois con frondi fotto, e coperta di neue. Bacilotti di gelo di lazzarole firoppati indorati.

Quarto Banchetto di pesce?

Primo meffo caldo.

D Runa damafeene feeche, bollite, fernite con zucearo. Anciouedi Genous nette guarnite di limone lauorato. Ricotte fin e di latte d'amendole, guarnite con fiori. Statua d'vna periora di zuccare, che fona l'organi. Pastone d'ombrine guarnite de mortella, & oro. Plattiglio di dentici in adobbo, guarnito di limone. Elefante di mare falpimentato, guarnito d'argento. Statua d'vna persona di zuccato, che sona il leuto. Ca tagnette di mare ripiene vo dentro l'altre del frutto loro. Ouz to te finte d'amito, guarnire di zuccaro. Pallone di flurione à modo di drago guaroito d'oro. Statue di munci di zuccaro al naturale con libri in mano; Plattig io di tatantello fironpato guarnito con oro. Intalata reale di b fcotti,e fla uette dentro lanorata. Prottera di giaccio, ripiena d'una groia, e frondi. Statua de zuccaro, d'vao, che fona violino fcherzando. Mela tramontane froppate, guarnite di cettilli. Pafione di Cernia guarnito d'argento, & cro fopra. Bianco magnare di ragofta guarnito di cetronata. Molone à fette fopra frut era di giaccio di neue.

Permo mello caldo.

Permo mello caldo.

Pañecione di cernia, caoli hori, spetire, e frutti di marce.

Suppa di forofani guarniti di cime di cetto firoppare.

Broccoli spicati, guarniti con capetonia, e succaro.

Broccoli spicati, guarniti con capetonia, e succaro.

Linguat signita di trannello, cerronata, e succaro.

Linguat d'umbrina con tarantello, spetie, e pignoli.

Treglicia meraulio coppere con falza di mo flaccioli.

Laginelle fernite con falza verde di finocchi.

Aurate arofitte con agro dolce, guarni ted i imone.

Secondo messo e astalo.

Feno de cernia flusar e con artutali, e spetie.

Fino cchi banchi, guarn. con salamie tarantello.

Amendolta di ragosti, succaro, se cannella clora.

Cannolicchi aperinguamiti con frondi, se pepe.

Pasticciotti di este carufali, sarantello, e zuccaro.

Calamaretti fritti, guarniti con agenta, e spetie lopra.

Paza di ciernell, percopata; conognata, se zuccaro.

Paza di ciernell, percopata; conognata, se zuccaro.

Patone all Inglete di pete; spetie e frutti di mare.

Luzzi atoliti, guarniti di immone, purficiotti;

Cefali

Terzo meffo callo.

Efait dufait en falet di grifomolealefind inc.

Paltone di Imprede con tarancello. Re peries

Opita di carecoffi le, pite li, peta occhi di tonno.

Te gi, e lince, guartale con limonelation to, e peries

Coppo ceale di larde fenoa ipine tarancello, e fipite.

Andul'e qi mare arottile con lardelli di tarancello,

Calamar tripieno, e filiari con agrefia, e piecoli.

Z ppole di cientelli amodo di tortanetti, e caragnette

Tortano singliato ripieno di piece, e cole frioposte.

Ombrina arottita, gartrira con foli di palla frella.

Zuarro mefo caldo medio competente di palla frella.

Defect almone fluituo con rafrutali, e (alza di pera, Menefira di pera con refla di cerona, e tarantello. Coroi frieti, guarniti con limonoe lo laurazto, e pepei Plariglio di ipinole, coperre con falza di percoca. Palono di ventrefaci di tonno con pignoli, e (petita Lentecchiata in ogli a con ogni forre di falami. Suopa di cannolicchi (ponoli, patelle real, e ferite. Paficcionti fitti, ripieni di gelo, e cote fetroppare. Maccaroni di puglia fluitari con moffaccioli, de aurondo le. Ventrefaci di piefec fera a refura con aggio delce.

V limo meffo di frutti.

Streche aroffite feruite con agro, & pepe fopra-Cardoni mondi feruiti con acern, pepe, & fale. Buglio di canolichi di pasta ripieno di cose siroppate Pera real: dentro refrescatori di giaccio di rene. Pizza di bocca di dama guarnita con zuccaro, & oro. Oliue di Spigna, guzri ite di limone lavorato. Neuole remenare à cannol cchi con zuccaro. Pafficciotti di mel'appie firopate con zuccaro,e gelo. Plattigl o di botarghe guarnito à corona, e oro-Pafterelle di cerro doppie alla reale con banderole fepra. Monte di gelo di cefali, guarq to d'argento, e oro. Percoca fecche ienz'offa, guarnire con oro, e fiori. Statola di copeta, guarnita con fusticelli, & argento. Lazzarole bianche dentro vna fonte di giaccio. Longi, e Borarghe di pafta d'amendole. Socgae di finocchi erte à modo di vignt. Torte Venctiane, quarnite di fiori, e zuccaro. Mela dieci con frondi di cetro fotro, & oro fopra. Vua corniola guarnita à cupola con fiori, & oro. Scatola di molcardini, & anefi confitti indorati.

Quinto Banchetto di pesce. Primo mello di credenza.

Fichi gentili con frondi fotto conerti di neue.
Plattiglio di capitone, guarini e con corona di limone. S. arua d'vua firena di zuccaro al na u ale." Ragoffe falpimentate mize monde, guarnite d'oro. Paftone di foinola alla reale, guarnito di garofani-Teffa di cernia in bianco, guarnira di fiori. Siarua di G oue in va morre di zuccaro con animali à torne. Pruna d'India, dentro vna fonte di giscolo. Plattiglio di treglie in francce guarnito à corona. Starna d'Orfeo totto vo'arbore di zuccaro, che fuona la lira-Patton di trotte à made de Deifigo guarnito con oro. Auglia di giaccio con varij frutti dentro. Bianco in fautti, guarnito di zuccaro, & argento. Viscole dentro refrescatore di criftallo anenate. . Torte bianche di morena con flatuette in mezo, Vua moscarella ageuara dentro vo fonte di giaccio. S-zeua d'va pefcator di zuccaro con canna in mano . Pat cione à cupoletta, ripieno di passicciotti di cetro Ricci d mare , ripieni vn dentro l'altro di lor frutto.

Primo meffo caldo. D'Alice one di carantello, carciofale, e frutti di mare seorfani itufati con tattufali, & cannolicchi. Oglierta in cafe:a con capitone, taraptello, e pepe. Suppa di calamati ripiena di cofe agrette. Paft me a Balena di ventrefca di cernia. Anguille aroftite guaroite di pafta fritta. A mendolata di ragosta in cafcia, e copoletta foprali Soinole bollire, coperte con falza d'amarene. Calamaretti fritti, guarn con cime di cetro firopoate. Sturione aroftito, guarnito d pafta à sconcigli.

Statua d Nettuno di zuccaro fopra una balena.

Secondo mello caldo.

Roftata di tarantello, cettonata, e liquore di ragoffai-A feffa di capitone stufata con pera moscarelle. Lenguate frete con salmeriglio agro dolce fopra. Suppetta de finocch beanchi, guarnica di cannolicchi. Fragaglie fri te guarnicon corona di limonella uorato Treelie aroft te guarnite di limoncello, e pepe. T reaso singliato, repieno di limoncelli zuccaro, e cannellal Palbettone di cernia, guarrito di limance li firoppati. Lafagne flufate con latte di pignoli, zuccaro, e caunella. Ventieles di tonno arofitta, guarnica di pafticciotti.

Torrelage

Terzo mefo caldo.

Torresno di sponnoli, tarantello, carciosale, e spetio.
Dentici fritti, copetti con salza di pere moscatelle, suppa di sparagi, coperta con occhi di ronno, e spetio.
Calamari arostiti, ripieni di cole firopatto, e pepe.
Coppo di cicinelli, tarabtello, maccaroni, e spetio.
Linguati fritti, guarniti con corona di extro lauorato.
Impanata all'Inglese di tonno, frutti di mare, pepe.
Ombrina sustrata, guarnita di bocconetti ripieni.
Fialdoni di semola, gelo, zuccaro, e siori di cetro.
Ventresca di pesce spada arostita, guaroita di limone.
Quarto messo saldo.

P Aflone di pefce coruo à modo di delfino.
Lacerti fuldati, coperti con falza di moffacciolis.
Rago fle finfare con latte di pignolis, e cannella.
Pizza d'uoa mofcacella, guaroita di cettilli.
Moligoane ripiene di cole firoppate, e nitrate.
Carcinfale flufate con tarantello, tartufali, e patelle,
Treglie fritte, guarnite con limone lauorato.
Pam ripieni di cole firoppate, zuccaro, e cannella.
Fauetta menata, guaro. con vcellini di paffa frittaCefili arofitte, guarni di limonecle la quorato, e pece.

Vissmo me No di frusts. Arciofale aroffite, e monde, feruite con aceta, e pepel A Strufoli in monte guarnito à corona con argento. Pera jacciole dentro fonte di giaccio di neue. Torta d'amarene firoppate, guarcita di garofani. Percoca monde in adobbo con malnafia di Candia. Bocconetti di gelo di cotogna, e conferta di cetro. Infalata reale di biscotti, cappari, e mescolanze, M-lone rollo mondo dentro valo di giaccio. Zeonol- fealdate doppie, gna nite d'oro, e fiori. Gimbari falpimentett guarniti di limone, e pepe, Grifomele alefandrine con frondi fotto aneuare. Chimere di pafta fritta ripiene di bianco, e gelo-Oline branche di Gaeta, guarante co corona di cetro-Sconcieli di mare mondi intazzette di criftallo. Pizza de bocca de Canal ere di pere,e pafta di Genoa. Noci perfi he con frondl forto, e coperre di neue. Torranett de zuccaro, guarniti di gramaghetti. Carofelle di finocchi erie con cetro dentro di giaceio Vna mofcatella fell. nata a monte, coperta di neue. Barattoli di pera moicatel a firoppate in tazzette di criffallo. Sc#6

Sesto Bancherto di pesce.

Primo mefo di credenza.

B Arattoli di limoncelle piccole firoppate guarnite d'oro.
Scortani roffi talpimentati, guarniti di cettonata, e limones A mico incannellato à piramide, guarnito d'oro, e fiori-Statua della primanera di zuccaro, guaroita d'oro. Paftone di cefali, guarnito di cime di mortella, & argento. P'attiglio di deutici con falza di pruna fecche fopra. Geiarina d'ombrina di colore d'ambra indorata. Statua de Bacco foora vo carro con Vue di zuecaro al paturale. Melone bianco d'inuerno, guarnito di fiori, e oro. Tracene in bianco guarnite di limone, argento: e pepe Statua d'vo pastore al naturale con sapogna di zucaro Vua toffola deatro vo fonte di giaccio agiacciato coperta di neue Plattiglio di ragone, guarnite di li mone. & oro. Paftone d'anguille, guarnito di gramaglietti, & oro. Statua d'una ninfa, che burla con un cagnolo al grembo. Fellone di mare ouato, guarnito con sue brancie. Seutero di triglie in calcia, guarnito di cetronata, & oro. Pizza bianca di merluzzi, guarnita di gelo, & oro. Statua di Narcifo mira in vn fonte di zucaro al naturale. Barattoli di gelo di lazzarole, gaerniti di fiori,& oro. Primo mello caldo.

Dolpettone sfogliato ripieno di cofe firoppara:
Menefira di esuli di Bologas guarnita di falami.
Aurate frirte, guarnite à corona di cetro lauoravo.
Paffeciotti di conninole, cannolicchi, staraufali, e foetie.
Teffa di cernia bollita con amecaroni, de pepe fora.
Lioguatti imboracciati con paffolini, cappari, e i fette.
Coppo di ragoffe, farde, cettonata, cannella, e auccaro,
progi, e cocoze di Genous, ripieni con la jesuica pette.
Lacerti arofitti, guarniti di coccole di paffa fritta.

Secondo messo caldo.

Verne flufate, ripiene di paffolt, pruna, e sperie.

Troccoli spicati, coperti con capitone, e sufficelli.
Ventresca di romo fritta, guarrita di limnone lauorato.
Pani ripieni di carantello, e limoncello firoppato.
Pañone di pesse cortu con carantello, e sperie.
Strde senza spine fritte, copette con salta di pruna.
Lazague di molignane stufate con latte d'amendole.
Plattiglio di dennes riviti con salta reale sopraFredoni à vento, sipieni di certonara, e zuccaro.
Ombrina crostite con saltariglio ago dolee sopra-

Terzo me fo caldo.

P Afficcione di fongi, azrantello, frut'i di mare, e fpetiet Menefita di faragi, con tefta di rapirone, e pepe.
Treglie fritte, guarnite di paffa frita à corona.
Tracene Rufate con falza di petroca fecche, espee.
Paftene à l'ella di venerfecta di cerna, e fpetie.
Suppa di cicinelli, guarnite di cannolicchi, e pege.
Siogliatelle à lunette ri piene di code frioppate.
Petice apone bollito con tartufali, e melappie.
Torta di dattili, cettonata, e liquore di ragofia.
Sarachi di porto arofiti con falmenglio agettto.

Ruarto mello caldo.

Annolicchi aperti, guarniti di fonnoli, e spetici.
Plattiglio di ternia fitti, spetici, e fini u di marc.
Plattiglio di ternia fitta con falza di grazzo so spra.
Menetira di piscili in cascia con occhi di tonno guarni aLinguari firiti, guarniti con limone lauratzo, e pepe.
Piaza d'ona di terniti con aggo dolce, 8c spetic.
Passona di terniti con latte di pignoli, e auccaro.
Passona luzza, rarantello, estorzi di carciosale.
Laganelle con amendole, succaro, e cannella sopra.
Treglie a rosiltut, guarniti con ilimonello, e spetic sopra.

V lsimo meffo di frutti. Ardoni mondi, feru:ti con aceto, pepe, & fale. Cotogni fireppati, guarniti di cetrilli, & zuccaro. Oline di Spagna con corona di cetro lauorato. Paftetelle fri te, ripiene di cofe firoppate. Mel'appie con frondi fotto, e coperte di neue. Scatola di paffoli di Bari, guarnita con argento. Sorne scelle dentro vna fonte di giaccio Pizza di Candia firo para di turte ce fe firoppate. Lazzacole roffe dentro fruttera di ghiaccio coperte di neue. Frittielie à vento ripiene di cole siroppate; e zuccaro. Perareal confrondi forto, & coperti di neue. Pignoli in adobbo con aqua di fiori, e zuccaro. Acei mondi con frondi fotto, fernisi con (ale, e pepe-Scarola di copera, guarnita con fufficelli, e oro. Mala deer dentro vn fonte dig accie, con neue. Bocconetti ripieni di grio di coregne, e zuccaro. Vua moscatella con fedudi fotro, coperta di neue. Spala di maroni, & b. frotti di zucezro indorati. Spogne de figocchi mondile coverte di neue, e frondi-Scat la di pruna, pera, e radiche di Genoua.

Signod

SIGNORI.

M l Dechiato, che quanto bo feritto in queste mie rozze fatighe, sia cose ordinarie d'appasechiarfi, e feruiranno à mediocri perforaggi, fe cosi parerà à chi e noto tal mistiero, ma non vorrei effere prima maeftro, che discepelo, effendo lungi da me tal penfiero, dico che quelte mie lifte, e trattato, fiano per vaa prima lettera d'alfabeto à fururi principianti, notandoli ancora qui appresso dui banchetti, & vna colatione alla reale, & imperiale; fi potrebbe tispondere, che questo si sà, come è certiffimo, mà potria accadere ignoranza, albagia. ò estremi, e corrompersi, e pure vediamo al presente molte cofe confuse, che si donano di nome, e fatti. piatti reali, & imperiali à triviale gente, mà il detto è noto, che ogn'vno è padrone in sua casa, mà per ottimi termini, occorrendo occasione si lappialo stato, e grado, al Rè si dona piatti reali, all' Imperatore piatti imperiali, le à caso mangiassero insieme. confuli detri piatti, e le gionte Altezze, & Eminenze, pure l'ifteth piarti, & non hanno da effere meno di 200, cicè cinquanta nel primo mello fieddo, 100. caldi; & cinquanta nell' vitimo meflo di frutti, mà fernitifolo à dieci per volta, & varij, di presente, ò lunga stagione perche à reali persone è di mestiero farli venire, conferuare o nascere come si suoldire. I Regi pochi fono, & meno caminano, fi penfa al convitaili, ne tampoco fi deue ragionarne, ma per co; l mento ne ho voluto fare vn paro di banchetti, quali fono li fequenti.

s Ban-

Banchetto primo di carne.

Primo messo freddo di credenza.

C Etrangola monde à monte con la flatua d'Orfeo fonante, e paffori à torno di auccaro flizzato d'oro. Fiorita lauorata à cupola con flatua del fole fopta, di marmora-

ta, e malcaroni d'Angioli fotto.

Tartara di bianco magnare à nuodo di Salamone d'oua mesci lauorata d'oro, & argento.

Filettello lauorato à laborinto , circondato a torno delle noue.

mule, di zucearo (onanti in conferto.

Paftone di fafanià modo di fortezza con bandiere, e guardie, & a
tutte parti foldati di pafta.

Gelatina à piramide folleuata di varii colori in mezzo vn fonte

di auccaro, confate dell'iftesso atorno.

Coniglio riuestito di pasta di zuccaro armato da Marte sopra vna

nuuola d'oua, e zuccaro lauorata.

Melone lauorato dentro vn fonte di giaccio, con vn monte dell' istesso che lo sostiene.

Galline impaltate firoppate guarnite à cupoletta con la ftatua del la Pietà lopra, e fanciulii atorno d'oua filate.

Infalata di varij frotri , e falami firoppati , con vn Rè fopra , mirando caccie de animali atorno.

Secondo mello .

B Acilotto di zuccaro, ripieno di fizole fopra un carro trionfale di percopata, tirato da armellini, guidati da una fata. Mantechiglia lauorata con perfonaggio Real in fedia, & configlio à corona a corno flizzato d'oro.

Verrinia ad augellie i, lauorata , firoppata, guarnita d'oua melci,

con vn bacile di pafta di marzapani a corona.

Torrano à modo di (erpente, s'ogliato ; mà la testa sia di sata con semb ante allegro, & al naturale. Pastone di vitella, a modo di torre antica di pasta lauorata con

edere a torno, & Icaro volante fopra, con piume.

Sculero di pernici lauorato a giardino con vari) fiori, & in mezzo yn fonte di zuccaro ifforiato.

Pauone a modo di fenice con raggi infocati. & figlioli fotto, mirando al fole, con testa alzara, & ale aperte.

Vua bianca dentro un fonte di graccio con fiori di gelfimini, tole, garofani, guarnita d'oro.

Quaglie in adobbo, remenate, con copoletta sopra intagliata à corona, & fizzata d'argento, & oro.

Acetillo di bottoni guarnito di capparini, sopra va archetto trione fale di pasta di percopata solleuata.

Celf

Terzo mello.

Elfi denero va fonte di giaccio, con palicchi fatti a scetto lanorato d'oro, con varij fiori atorno, & fopra,

Bianco à cupola guarnito con gelo , & oro fopra, e dalfinotti di zuccaro folleuati a torno.

Plattiglio di lingua , lauorato a fiore di granato erti a castelletto.

guarnita di citrili, & oro à corena. Palticcione di pernici in monte violato con arbero di zuecaro in

mezzo, con richiamo d'yccelli fopra. Gigotto di coniglio lauorato dell'iffeffo, e copoletta di paffa la-

uorata fopra à modo di ftelle, fole, e luna d'oro.

Paftone di zizza, il piede fatto a gira fole onato à tazza, foprapo- . fto vo cauallo Trejano d'argento e dorato.

Pizza di lazzarole nitrata, con cetronara a fiepe, nel mezzo vn Caualiero combattendo con vn toro di zuecaro. & oro.

Visciole dentro vn giarre ne di giaccio coperte'di neue , e fiori di mortelle, e garotani flizzati d'oro à torno.

Carro trionfale tirato da due palombe bianche, fopra yna corona doppia Imperiale di mel'appie firoppate.

Plattiglio di limoncelle picciole con cime di cetro fopratrameszati con lepori, e bracchi di zuccaro a torno.

Quarto mello.

Ichi San Pietro mondi, dentro vna peschiera di giaccio softenuta da colonnette dell' ifteffo, con acqua colorata. Bacile di butiro lauorato con un Sargente Maggiore à cauallo co

baffone circondato di squadroni volanti di foldati. Mortadelle di Bologna bollite, lauorate a modo di vecelli con

corona di cetti a torno, fizzara d'oro.

Rofone a monte ripieno di cofe firoppate, fostenuto da varij giganti, facendo diuerfi motiui di forze.

Presutto in pane siroppato, con raggi d'oua mesci a torno tirate da doi leoni, con Gieue fulminando dardi, in fedia Reale.. Scapece di piccioni di torre fenz'offa in adobbo, gelo di lazzarole,zpccaro, aceto rofato, e conferua di garofani

Paftone di cappone ad Aquila in piedi di pafta al naturale, con in l'arme d'oro in petto del convitato.

Plattiglio di pignoli in adobbo in aqua d'angioli, coperto d'va padiglione di marmorata lauorata.

Vn fonte di percopata, con fcela di zuccaro a modo d'aqua trattezzata di ferpenti, foldati mirando, e catone bevendo.

Lattaroli firoppati, coperti con faiza di lazzarole laporata di varij fiori, & animaletti di auccaro. Gioncata

Secondo mello.

Rostata di presutto ssilato, oua mesei, certonata grattata, e zuccaro con mergoli a torno, e pomi a siamma sopra. Coniglio senz'ossa, con salmeriglio di salza teale guaranto di son-

gi di pafta alla Todelca lauosati.

Starne flufate con tartufali, e pera mo carelle, guarnite di mezze lune di percopata lauorata à chimere.

Buglio di gelo, lattaroli , ona filate guarnite di mofcardini , cime di cetro firoppate, lauorato con oro, & argento

Paffone a leone di capretto, con corona to teña guaraito di fiatuette atorno, o'animali di pasta indorati.

Pauoncini ripieni d'animelle, pera, e cole firoppate guarniti con

ftatuerte d'Angioli intrezzati di percopata. Tefte di capretto fenz'offa coperte di falza di fraole, guarnite di

roferte di capelli d'Angioli.
Plattiglio di roffa d'oua, natre, bifcotti reali,e gelo, con va fonte

in mezzo lauorato di cotognata. Salza reale coperta à cupola intagliata di pasta di zuccaro, con la

fiatua d'Argo di zuccaro fopta. Francolini arofitti , guaronici con gongole reale di pafta di bocca di dama, & corona atorno dell'ificifia.

Terzo mello.

Gigotto di capriolo guarnico a fiella di comacelle, e fiatuette

Patriccione à galeone, con pezzi, arbori, scale, e vele di percopata lauorata, con arme di connitati alle banderole.

Quaglie di foroniero in adobbo coperte con falza reale lanorata di nori di perifico, e viole di zuccaro indorate.

Testa di vitella senz'ossa sustata, e siroppara, guarcita di leoncini, e corona di pasta di Alcorso.

Cannolicchi stogliati di pafta, ripieni di gelo, pafta reale, lazzarole, guarnite di fiori di cetro firoppati-

Z zza imboracciata tramezzata di citrill:, scorze di cetro siroppate, guarnite di scomeigli di pasta frolle.

Plattielio d'agliri senz'ossa con intingolo d'agresta, rossi d'oua, e

Artifico a santi leaz ona con intingolo a agreta, rom a ona, e

Tartara di melone, oua, manteca, e zuccaro, guarnita di doi Caualieri di auccaro, combattendo in fleccato.

Maccaroni filati con pafta di petro di piccioni figfati con parmi-

Maecaroni niati con parta di petro di precioni frutati con parmi-

Pernici aroftite lardiate d'offa mastre à dardi, guarnite di sfogliacelle di bianco à corona (opra-

Lingue

Quarto mello.

Inque di vitella indorate guarnite con fette di pane a corona, coperte con zuccaro, e cannella laporate.

Brodo lardieri d'anarrelle con fapore agro dolce di falza reale co-

perto con padiglione di pafta todefca. Pafficciotti ad occhiali remeni d'animelle , spognole , e tartufali, guarniti à coronette d'oua mefci, e gelo.

Pollanche con oglia in cafcia guarnite di varij frutti e falami coperte di pafta lauorata fopra. Paparini fenz'-offa ripieni di cofe firoppate', con corona intorno

alla reale, gemmara di varij geli.

Impanata à torretta di piccioni faluagioli lauorata a loggetta a torno con l'armi di connitati di pasta di sopra.

Plattiglio di ficetole fenz'offa coperte con tazza di grifomole,alifandrine lauorate di cime di cetro firoppate.

Tarcara d'yna moscarella sfogliara guarnita di leprotti imboscati,

e prefi da bracchi di zuccaro. Cufcufsù la uorati a pontalicchi flufati con marzolini guarditi . e

laporati di succaro, e cannella. Capretti lattanti ripieni aroftiti, guarniti con varij lauori, e corona di palta alla Todefca.

Quinto me fo.

Orrefno di lattaroli, animelle bottoni, presutto disfalzato. guarnito à colombrine, impostura di pasta frolla. Petto di vitella fenz'offa , coperto con falza di piftacchi, e gelo,

gnarnito di pignoli, a fiori di cetto aperti. Torta di cotognata firoppata,e corona intorno, in mezzo doi galli

di zuccaro, a pokura combattendo.

Panoni impastati, ripieni, stufati, con pera, damaschine coperro con velo lauorato di palta fritta afigurata. Coscione di vitella ripieno di frutti di mare, guarnito con rose di

pafta todefea con la flatua della fortuna fopra. Plattielio di francolini, coperto con falza geneftrata, guarnito à

coppetti di pafra reale, & aquilotti fopra.

Coppi di petto di piccioni pilti guarnito a monte con gradini a torno, & la fatua di Celare di zuccaro fopra. Doi ninfe di pasta che tengano vna nauetta per maniche coperta.

intagliata ripiena di garofani, e bottoni d'agnello. Lagapette d'oua, farina, pollo, e bianco, a forma d'angellini, fin-

fate, con capo di latte, zuccaro, e cannella. Galline arcere, lardiate con cannella, e garofani, arofite, guar-

nite, incoronate di pasta frolla, e bocconetti atorno.

Gene-

Sefto mello.

Galeotta con remi di pafta con flattu di Breclegte porta il timo-

ne, ripieno di pifelli, carciofale, e falami.

Tortorelle fiufage con falza di paffole catalogne, guarnite con ca-

fatelli a rotella di percopata lauorate. Paftone di capone folleuato ad Aquila a doi teffe incoronata,

guarnita impetto con arme de conuttati. Mare di bianco laporato a dalfini, posti alla postura , con vua sta-

tua d'vn Cauallo marino, natando fopra.

Plattiglio di zizza lauorara, indorara, guarnita con cime di cetrofiroppate, zuccaro, e cannella.

Torcano ripieno di lattaroli, animelle, e cofe firoppate, guarnito

di augelletti di succaro, g rlandato di fiori.

Cofeie di caprioli ripiene d'alberge, & cofe agrette, copette con falza di datuli guarnite di flatue di pafta Todefea. Estadoni di bianco, botiro, mollica, e zuccaro, guarniti a circolo-

dalle mule di pasta d' Alcorso.

Filetto di virella lattante arofitto, guarnito di fiellette incauate, ripiene di falza di piuna, e capparini.

Settimo meso.

T Omacelle reali di fegato di vitella, lauorate a fole, guarnite a raggi di percopata, & oua mefei.

Anatre se la luaggie ripiene, e stufate con falza di melone, coperte con copoletta di pasta la uorata a figure. Bocconetti la uorati a punta di diamante, ripieni di cose dolci stu-

fatt, con biscotti reali, & oua filate.

Pafficcione a fonte ripieno di cocuzza, e cetrola ripiene, gnaroite con falami, e pollami, coperto con sfoglio lauorato.

Bragiole di vitella guarnite con tartufali flutati , tramezzati con

dalfini, e fongi di pasta alla Todeicas Grattinata di bottoni d'agnello, e lattaroli siroppati guarniti con

mezza luna di pafta di Genova lavorata.

Mortadelle di Bilogna bollite, coperte co radici di pettofini guati nite di fongi, e datrili coperti à padiglione di pafta.

Polpettone di vitella lauorato con la statua d'Argo a sedere ; con gli occhi, e ciglia di limorcelle siroppare.

Raufoli di fiorita, oua, e manteca fatti a cetrilli fiufati con parmegiano, zuccaro, e cannella topra.

Borchette lattanti ripiene, arostite, guarnite à corona, tramezzate di pasta à chimere di varij lauori.

Decimo me fo.

D Lattiglio in canestra di pasta lauorata con doi ninfe, che lo (oftengono ripieno di garofali, e di galli d' India,

Pafficcione di varii frutti , falami, e poili guarnito a torno di ma.

(caroni di pafta, e corone a merletti fopra-

Plattiglio di flarne guarnito con pani reali a torno, & tramezzato di limoncelle picciole firoppate.

Tortano sfogliato, ripieno di fraole, natte e cole firoppate guarnite di calandrelle di pasta Todesca. Plattiglio di malardi flufati con pruna damascine, & pignoli co-

perti con padiglione di pafta figurata.

Latlaroli aroftiti coperti con maraufto di percoca, e gelo di cotogni guarniti con fatiri girlandati a torno.

Impanata di capriolo nitrata, guarnita ritonda, a Ciclo con varii

lauori di ftelle, lung, e fole.

Maccaroni fealdati di petto di capone, bianco manteca de roffi d'oua lauorati con zuccaro, e cannella.

Filetelli di crapio arofiti, guarniti di pafficciotti lauorati ripieni

di cofe firoppate, & statuette intorno. Fasani infasanati, aroftiti, lardiati, e con garosani, e cannella, e guarniti di conchiglie di falza di lazzarole.

Primo seruitio di frutti.

D Ezzo di parmeggiano fopra vn carro trionfale di paffa, tirato da grifoni, e Giunone Dea che li mena, fizzati d'o ro.

Baeile di criffallo, che lo foffiene vna Ninfa affettata, ripieno di cardorcini, à modo di dattili lauorati,

Pizza di bocca di dama guarnita à corona. & in mezzo laffatua di Cefare Augusto in fed a reale di zuccaro,

Pera reali dentro vua pefchiera di giaccio con cuppula colorita dell' iffeffa fopra guarnita di fiori, & oro.

Ol ue di Spagna tramezzate a coronette di fcorze di cetro, con flatue di paftori dell' ifteffo flizzate d'oro.

Amendole monde dentro va bacilotto di giaccio guarnite à torno.

con frondi, e fiori, con argento, & oro Percoche monde in adobbo . con malualia , dentro vo vafo di chriftallo coperto dell'ifteffo con fiori intorno.

Tortanetti di pafta reale guarniti di flatuette d'Indiani armati à loro vianza di zuccaro.

Grisomole aleffandrine in monte, circondate di fiori varij, & fopra neue bianca grattata.

Bacile di gelo di cotogni guarnito à corona, & flatue incauate intorno d'aquilini,e in mezzo il fole indorati.

Secondo messo .

M Arzolini aperti erti, guarniti fotto, & intorno di varij fiori,

Torzi di carciofale à modo di fiori di granato in adobbo, con aceto, pepe, e fale, coperti di cetro lauorato.

Albergie dentro un refrescatore di giaccio, coperto di neue, e

circondato di varij fiori, & garofani.
Torta di pera di Genoua incoronata al mezzo il Rè che magna in

tauola, & il Turco forto in gabbia.

Mela tramontane con frondi lauorate d'oro fotto, & à torno, fopra cime di mortella, e garofali indorati.

Cerale roffe dentro vn tonte di giaccio guatnite di gigli, & garo-

fani, fizzati d'argento, & oro. Bianco magnare in frutti incannellato, guarnito di flatuette varie

di percepata, it zzate d'oro.

Nocelle nouelle monde, dentro vn bacillotto di criffallo, fostenuto da vna Pastorella ingenocchiata. Pasticciotti di cotogni siroppati, incoronati, guarniti di capelli

d'Angioli firoppati indorati

Pafeteelle reali di tutto cedro lauorate a fole, guarnite a corona di marmorata, & aquilini fopra.

Terzo mello.

C Ascio causllo dello Foio lauorato a melone aperto guarnito di cime di cetro con gazofani fizzati d'oro. Cefiglioni ovati mondi lauorati, a boschetto, con cime erte guar

nitrd'oro, & argento le cime, & radiche-

Pizza d'Angeli guarnita a meroletti a torno, nel mezzo vua colonna Troiana figurata, & fua fiataa fopra di zuccaro.

Mel'appie a monte guarnite à pecorelle di cetro , lauorato con-

fiori, e frondi, & vn paffore fopta al naturale.

Stufatore di pafta frolla inzuccarato, guarnito d'intaglio a coronette, ripieno di caffagne aruffite.

Piffacchiara Veneriana, ouata, guarnita a corona, di pasta di mar

morata con lecorette fopra dell' istesso. -Insalata di capparini lauorata di gelo, e sconcigli, e cime di sparagi, & frondi di cetro siroppate.

gi, & frondi di cetro irroppate.

Canefira di percopata lauorata ripiena di percoca fecche fane, &
fenz'offa, guarnite a corona di zuccearo.

Pera moscarelle dentro vo sonte di giaccio, sostenuto da quattro colonne collorite dell'istesso con siori.

Carofelle di finocchi erte fopra lauorate à modo di campo di grano, guarnite con leporotti, e bracchi di cetro.

, Cafcio

Quarto meffo.

C Afcio cauallo di polino, lauorato à cuppola, con giganti armati di pofture a torno, & mufica figurata fopra.

Pera bergamotte in monte guarnite di var j fiori,& garofani fliz-

zati d'oro, & argento lauorate.

Triangolo di pasta di bocca di caualieri guarnito con meili a torno, & tre fate, & in mezzo il Rè Ateone di zuccato.

Va fonte d'argento che difilla ruggiada d'acqua d'angioli, coperto con rafoi d'una rossa, guarosta di fiori.

Plattiglio di pignoli in adobbo dentro vna tazza di criftallo guar-

nito a corona, & coperto di marmorata lauorata. Vn bacile di melone lauorato fopra vn carro trionfale di cetro in-

va bacile di meione lauorato logra va carro trioniale di cetto intagliato, tirato da doi leonpardi dell'ifteffo. Bocconetti a campanello incoronati, ripieni di firoppare guarni-

ti d'vecelli, e mamotti d'oua mefcite.

Giarrone di graccio ripieno di lazzarole guarnito di fiori guardato da quattro corfi di cetro lauorato.

Mela firoppate lauorate a monte di Parnafo, con frondi di cetto firoppate diuife tra effe poeti con libri di zuccaro.

Carro con lauello sopra alla paesana, tirato da doi mori cometrionfi tutto di cedio, ripieno di turzi di finocchi.

Quinto meffo.

A Reo trionfale con foldati a torno di cetto, fopra cafcio di fiori con bandiere guarnito con varij fiori indorati. Noci perfiche dentro vn fonte di giaccio, guarnito a torno di ver-

Torta di Candia di tutte cofe firoppate, guarnita al mezzo d'Alifandro Magno di zuccaro con ambalciatori di Dario,

Infalata di raponzoli, cime di cetro, sparagi, limoncelle piccole, goarnite à monte, con Angioli lauorati di pomi d'Adamo.
Buslio in monte alla reale, d'o na mesci, & gelo guarnito a softenna.

to da quattro Cignali di zuccaro del naturale.

de frondi, nel mezzo il Dio Pan indorato.

Pera iacciole scielte, guarnite con corone di fiori ffizzate d'oro, & argento, e sopra banderole, & Angeli.

Nenole ripiene remenate con poluere di zuccaro di panetto, fer-

uite sopra vn cafelletto di marmorata.

Bacile di zuccaro ripieno di gelo di melanpe, da parte con vn cafiello di zuccaro, il piano Atlante, de Bradamante combattendo Corona Imperiale d'vua mofeare l'a, de cornola, tirata da doi pa-"uoni bianchi di rapa lauorara fizzata d'oro.

Teatro di percopata à faccietta, con guard e, e dame d' zuecaro fopra mello Caualieri dell'ifteflo torniar do, e cen ba terdo.

Banchetto secondo di pesce. Primo mello freddo di credenza.

Osone ripieno di conserua di cetro fatto à monte lauorato fopra d'Angeli co lanze di zuccaro che feacciano demoni, Caneftra di frondi, e fiori, con picche folleuate fopra vn bacile di pruna damafchine aneuate.

Mantechiglia lauorata con Varie forti d' animaletti atorno dell' ifteffonel mezzo Adamo, & Eua con l'arbore, & ferpente.

Seniero di ragosta coperto con falza di gelo guarnito con foldati, vafi di palli di zuccaro , e baftone, & Gedeone da generale.

Archetto trionfale tirato da doi alicorni con bacile di criffallo. sopra ripieno di fruiti ouati di ricci di mare-

Plattiglio di sturione guarnito a pischera con dinersi animali ma rini di cetro, e melone firoppato.

Visciole dentro vno refrescatore di criffallo coperto di nene guarnite con vatij gatofani, fiori, & oro.

Tarrara di melone, mezza guarnita di spiche di grano di zuccaro da parte Sanfone, e Volpi tirando fuoco per la coda.

Offrache di Taranto in adobbo guarnite di limone lavorato a foncigli, ripieni di cappari, e botarghe.

Paftone a monte di pasta frolla in sù l'area di Nee lauorato con fealing con animali, che entrano, & efcono.

Secondo mello.

C Ichi gentili mondi anguati dentro vna thina di giaccio guarnita intorno d'aguglie dell'istesso, con fiori.

Plattiglio di pelce fpada guarnito a corona con pomi d'Adamoje flaruette dell'iffeffo, con fiori atorno.

Oglia di tagli arini di ricotta paffata, con banderole fopra a pergola a torno di torzi di lattuche, & oua filate.

Ombrina falpimentata, Tobia che la tiene afferrata, & l'Angelo

da parte di cetto lauorato, che lo guida. Vua moscarella lauorata a corona reale softenuta da yna catina di giaccio à colore launtata celeffe.

Paftone di cernia a collina lauorato di pafta figurata de Abramo, Ilazeh, Angelo, legne, & castrato flizzato d'oror

Treglie fenza fpine coperte con falza di pera firoppate, guarnite di citrilli, e fiori di cetto firoppati.

Bacile d'oua di fellone di mare, la uorato a frasche di corallo, soflenuto da doi firene di pafta di cotognata.

Corona a modo di morrione reale ripiena di pani di Spagna, con cazzette intorno di Maluafia guarnita con fiori.

Pizza bianca, & in mezzo vna bocca di cisterna solleuata di zuecaro con flatua di Gioseppe, & fratelli con mercanti.

Cetran-

Terzo mello.

Etrangole agre dolci monde a modo di corrione con aquilini lopra, e conigli di marmorata lotto il piano.

Pizza di carantello firoppato a modo di pane nitrato reale a co-

ronette di percopata lauorata guarnita d'oro. Gelacina di cerina lauorata à modo di tempio con colonne vna flatua in mezzo legata di Sanfone, e carene d'oua filate.

Pafficciorei di pefce fpata lauorati a ricci marini con laerte di capilli d'angel fizzati d'argento, & oro.

Cernia falpimentata, guarnita con ponzino, e cetro con Salamone, & le doi donne, & minifiro, che divide il fanciullo.

Plattiglio di luzzi coperti di falza di pignoli, frondi, e fiori di ce-

tro firoppato, guarnito con statuette di gelo. Linguati in scapece in cascia coperti con cupola di paffa Todesca guarnica a corona con ang oli alati dell' ifteffo.

Carro trionfale lauorato di cetro , tirato da doi dalfini , con baci-

lotto di criftallo ripieno di frutti di caffagne di mare. Ricotta lauorata affigurata a torno, foldati di marmorata e fonta

Gesuè che forma il sole flizzato d'oro. Bacile di lazzarole firoppate, in mezzo vna fornace d'oua mesci. con li tre fanciulli di zuccaro scherzando.

Quarto meffo.

Acilotto di marmorata fostenuto da quattro fate dell'iftesso D lauro ripieno di fraole fi roppate.

Capo di latte lanorato a (corfanetti tramezzato in mezzo firene, che fiedono fopra vn fonte con oro.

Ancione di Genoua lanorate ad' onde marine con flatnette guar nite di varif pelci di cetro inorate.

Rofaca di latte con un real tempio fopra, di marmorata Re Salo. mone da parte, che l'offra al Cielo.

Peperata, & ona di flurione, guarnita a corona con foldati di percopata in mezzo alla postura.

Tefta di cernia salpimentata, guarnita a ballena di pafta, con onde marine, e Giona da parte meffo.

Melone lauorato, tirato da doi morigli fopra vn carro, à modo di trionfo guarnito di fiori, & oro.

Coppo sfogliato di ragofta fopra guarnita di zuccaro, & vna trabaccola con vna donna, che tenta Gioleppe.

Trotte in bianco guarnite a corone di cetro, e scorfanetti a torno di gelo di cotogni con oro lanorato.

Elefante di mare in mezzo mondo tirato con rote di cetro, & ca-Balli marini inargentati.

Nauetta

Secondo mello.

P Olpettone di farde, e gelo di cotogni a modo di monte guarnito di fiori di cetto, e fopra Flora Dea delli fiori.

Scorfani roffi ripieni di frutti di mare, flufati guarniti di varij

Neuole in volta sfogliate, guarnite di zuccaro, e pasta di Genoua lauorata a coronelle.

Zeppolone di ciccinelli a modo di tortano tagliato, guarnite di

frutti di percopata, e sopra Pomona Dea delli Hotti.

Conca di pasta sostenuta da quattro Dalfini, ripiena d'una testa di Rurione flusata con coppoletta sopra.

Linguati fritti fenza fpina, coperti con falza di granati, guarnita di pasta d'alcorfo a tortanetti.

Impanate di flurione fatte a modo di fontana istorita le Ninse Napee sopra, scherzando tra se stesse.

Rauioli nudi fiufati con manteca , e parmegiano , lauorati fopra con zuccaro, e cannella.

Coppo di bianco di scorfani, e gelo di pera, guarnito di statuette d'oua mesci in mezzo il ratto di Proserpina. Luzzi arostiti con sapore di giuleppe di cannella, guarniti di pa-

Ricciotti di cetro a modo di ricci di mare.

Terzo meso.

P Afficciotti di ricci di mare, pignoli, gelo,e latte di grano verde con coronette a torno, e zuccaro lauorato.

Cefali bolliti con falza di percoca fecche con coppolette di pafta lauorata con diuerfe figure fopra.

Broccoli spicati guarniti con capitone, tarantello, & limoncella di sugo aperte in torno, e pepe.

Angelilli di ricotta, ragosta, oua, e zuccaro, guarniti a corona con Pandora Dea iu mezzo.

Amendolara di merluzzi, pignoli, zuecaro, e cannella, guarnita con mafcaroni di zuecaro à torno. Calamaretti fritti guarniti di corona di cetro con la Dea Nerea.e

Ninfe marine fopra onde di mare.
Pizza di dattoli barbareschi guarnita di spiche di grano, e Cerere

in mezzo girlandata dell' ifteffe.

Paftone all' inglese farto in quadro con la Fortuna sopra Dea del

occasione con capelli alla fronte. Lafagne di molignane sufate con latte di pignoli, zuccaro, can-

nella, e gelo di cotogna guarnite.

Dentici arostiti con sapore agro dolce, gnarnito di pastoni di cetro lauorato al naturale.

Tortano

Quarto mello.

Ortano slogliato à modo di serpente, ripieno di cose siroppate, fopra Plutone, con raggi di sfoglio.

Scorfani ripieni di cole agrette ftufati guarniti à conchiglie di pasta pieni di capparini.

Finocchi bianchi bolliti con teffa d' Ombrina, guarniti di fponnoli, oftrache falate, & fpetie. Acetillo di ventrefca di tonno con bifcotti di Spagna guarnito di

cime di cetro siroppate.

Impanara di trotte con raggi intagliati a torno, e fopra Eolo dio di venti, e di effo ornato. Genefitzata di fpinole con zuccaro, e cannella guarnita di limon-

cella, e lazzarole firoppite. Treglie fritte guarnite di limone lauorato a corona , & copoletta di pafta fopra.

Pani ripieni di cose siroppate nitrati flufati, guarniti di pafta alla

Todefca. Broderto in cascia con corona intorno, & copoletta con la corona fopra Dea della pace.

Alofe latranati aroftite guarnite d'aquilini , e fiori di pafta d'alcorfo, e limone la norato.

Quinto me To.

Oppo di lattaroli di pesci, & cicinelli guarnito a corona con A flatue fopra alla poftura di zuccaro. Fegato di squatro fritto seruito con agro, e pepe, guarnito di cime

di cetro firoppate.

Cannolicchi mondi in cafcia, flufati con latte di pignoli, & fopra vna cuppola istoriata. Calamari ripieni, flufati con falza di granati coperti guarniti di

Reliette di zuccaro.

Suppa di tonninole guarnità di patelle reali con tartufali, & conchigliette a torno.

Secce fritte coperte di meraufto di mel'appia guarnite di pignoli, lanorati a laberinto.

Neuple a pasticciotti indorati, con statue di zuccaro intorno, nel mezzo il Dio giano, con doi faccie. Paffone di ragolte monde a modo di mostro marino, & theti Dea

del mare fopra vna conca marina.

Dattoli d'oua, parmigiano, e zuccaro guarniti di gelo, & limoncella p'cciole firoppate.

Trotte aroftite con marausto di giuleppo di garofani guarnite di pafta Todefca.

Sefto mello.

A ficcioni di liquore di ragosta,e gelo di pera moscarelle guar niti di pasta di Alcorfo.

Plattiglio di cernia fritta coperto con falza di pruna, guarnito di pasta intrecciata.

Qua ripiene di gelo,e zuccaro indorate guarnite con firene di pafta Todefca, Tortanetti d'amito, zuccaro, c cannella sfogliati, guarniti d'a.

quilini di cetro firoppate. Ventresca di tonuo fritta, guarnita con statue d'Argo, e frezze di pasta circondato.

Tefta di fquatro ftufata, guarnita di fparagi, tartufali, pignofi, e spetie sopra, Torta di cicinelli à meroletti di zuccaro intorno, & Cintia Dea

della caccia in mezzo. Fragaglie fritte guarnite à corona, & cupola sopra di pasta di

zuccaro intagliata. Maccaroni incauati, ftufati, con latte, mozzarella , zuccaro , e.

cannella fopra lauorati.

Ventrefca di pefce spata arostita con marausto di falza reale. guarnita di pasticeiotti.

Settimo meffo.

D Esce capone flufato con cose agreste guarnito di frondi di cetro firoppate, tramezzate. & atorno Sturione bollito coperto con sparagi, e guarnito di tomacelle

reali intorno.

Dentici fritti guarniti con limone lauorato, e coronette di cetro intagliato fopra.

Genestrata di ragosta guarnita di girafole, di pasta Todesca, fat.

ta di zuccaro, & oua. Crema di biance nitrata guarnita con raggi d'oua mesci à Gioue fopra con folgori

Paltone di cernia sfogliato, guarnito con zuccaro, e cannella 2_ lauore sopra a crocette.

Fongi di Genoua stufati con salami guarniti di pasticciotti à scocigli di tartufali.

Sfogliatelle reali ripiene di palta reale, & cotognata, guarnite di zuccaro, e cannella. Fiadone di mollica, oua, e latte con raggi di zuccaro, con Casto.

re, e Pelluce fopra.

Treglie arostite con salmeriglio agro dolce, guarnite di cetro la-Horato à corona incorno. Vц

Ossauo meffo.

O !pette di farde, cetronata , tarantello , e fpetie guarnite di roffa d'oua, e lazzarole.

Plattiglio d'ouz fritte con fette di pane indorate, flufate con latte, zuccaro, c cannella

Cetrola il jene di carne d'ombrina,con oua,cascio,e spetie, guar ni e di cetronata. Cap tone fritto guarnito con limone lauorato à cornna, & angel-

lini di cetro fopra.

Pizze di ragofta in cafcia con latte, zuccaro, cannella, e temperate con aqua d'Angioli Bo econetti di patelle, cetronata, tartufali, guarniti di cime di ce-

ro firoppate

Molignanetie intartufolate con fpetie, guarnite con fponnoli, tarantello, & offrache realt. Tortano sfogliato a modo di rota ripieno di cofe dolci, fopra il

Dio Saturno di zuecaro. Lafagne ftufate con cafeio di fiore , & capo di latte, guarnite di

zuccaro, e cannella fopra. Ombrina aroftita con intingolo di limone agro dolce guarnito co fongi di pafta Todefca.

Wono mello.

Lattiglio di fegato di fquatro fritto, guarnito di fiori di cetto firoppati, pepe, & agro fopra.

Tefte di pelce corno coperta con finocchi bianchi , guarniti con tarantello, e pepe fopra. Linguati imborracciati con capparini, pignoli , guarniti di cetro-

naca a corona. Friffara reale guarnita a pontiello de pafta di percopata, & corona di zuccaro fopra. Pafficcione di latte, oua, e zucearo, & aquarofa, guarnito a torno

di palta figurata.

Sguazzetto di polpi moscarelli guarnito di passicciotti ouati, ripieni di capparini.

Molignane aroftute ripiene di cose agrefie, guarnite d'aquilini di palta fopra.

Impanata di lamprede, tartufali, guarniti con varij fiori, & con Priano dio dell'horri.

Prouola fresca ripiene di cole firoppate . & stufate guarnite con citrilli, e zuocaro fopra.

Cerniotte aroflite, con fapore agro dolce guarnito di pafficciotti à sconcigli ripieni di salza reale.

Cre-

Decimo mello.

C Roffata di tarantello, cetronata, natte, e zuccaro, guarnita di gigli di pasta d'Alcorfo.

Calamari fritti, e flufati con falza reale, guarniti di talli di cetro firoppati, e fiori di essi.

Neuole firoppate, guaroite di zdecaro, & oua mesci à monte, ro gelo sopra.

Ragofte aroftite, con fapare agro dolce, guarnite à corona di cetro lauorato a flatuette.

Cafatelli di tonninole, con zuccaro, e cannella, guarniti di chimere di pasta Todesca intorno.

Ragosta imborracciata con tarantello, e spetie, guarnita con limoncello lauorato a corona sopra.

Particcione di frutti di mare, guarnito a raggi di gelo di lazzarole e fopra il dio Vulcano. Chimere d'oua, latte, e zuccaro a monte, & guarnite di pollafiri

di zuecaro fopra, & intorno. Rauioli ignudi di ricotta, prouole, zuecaro, e cannella, guarnici

con paña reale a corona. Aurate arofite con meranfo agro dolce, guarnite di pafticciotti ripiene di falza di pruna.

Primo meffo di frutti.

C Arro trionfale di leoni di cetro lauorato, e sopra cafi caualli di Polino con fiori, & oro.

Quadretto di pafta intagliata, con corona intorno ripieno di torzi di carciofale mondi.

Onde marine, e gente che naufragano, e Denealione sù la naue di zuccaro, che le softiene. Fonte di giaccio ripiene di pera reale, guarnita di fiori, & argen-

to sopra afigurato.

Gelo di ceraia lauorato a seoglio con le Nereide Ninse marine a

torno, e Tritone sopra sonando la brognola. Colonna Trojana di giaccio affigurata, ripiena di cerase rosse, co sue frondette tramezzate.

Fontana di zuccaro a feefa al naturale con vn delfino fopra Arione, che fona la lira, & inoraro.

Percoca in adobbo, con greco dentro vno refrescatore di criffallo coperto dell'ifesso.

Isfalata a modo di fortezza, guarnita di cetro, con tutte forti di frutti di mare fcolpiti primi in composta.

Europa di zuccaro fopra yn toro guarnita di fiori, & oro, con-

Vu a Quati

Secondo mello.

Vattro Sirene di limone, che fostieneno vno bacilotto ripieno di marzolini con fiori inanti. Aquila di cetro folleuata, lauorata con vna corona in sù l'ali, che

tiene cardoneini mondi.

Pizza d'Angioli, guarnita di varij pesci di zuccaro, & Protheo in mezzo, con tromba in bocca. Melappie in monte, guarnite di gramaglietti a corone indorati,

con oro. & argento fopra.

La figura d'Afia inchineuole al naturale di zuccaro, guarnita... d'oro, e fiori alla tartarea vianza. Lazzarole dentro vn tazzone di giaccio, guarnito di fiori, & ga-

rofani miniati d' oro.

Torte di copeta lauorata à casetta, di pasta d'amendole con Gemo,& in mezzo il Dio delle Cafe con compatfo in mano.

Grisomole alessandrine con frondi sotto, guarnite di garofani, e

fiori di gesomini sopra,

Naue di frutti lauoratà ad onde marine di zuccaro, fopra lafone ed il vello d'oro, con molti guerrieri.

Porto marino di zuccaro, & Cefare Augusto à canto, con vn pelce che li falta al feno, & il fenato intorno.

Terzo mello.

A Guglia di cascio Parmegiano lauorata d'oro, con quattro Leoni di cetro fotto, che la fosteneno. Acci folleuati lauorati a giardino con fiepe a cozona di cetro in-

cauato, & indorato a stelle. Monte d'oua mesci con Poliserno sopra di zuccaro, che tira sassi,

& Ali. & Galatea abbracciati.

Melone rosso sù vn carro a merletti di limone lauorato, guarnito di fiori, & argento. La figura d'Africa di zuccaro ingenocchiata, con vna mano in...

petto a modo d'offerta di pietà. Baci'otto di zuccaso di cristallo ripieno di castagnette di frutti di mare, guarnito di gelo, & oua mesci.

Pera molcarella dentro vna nauetta di giaccio fostenuta da quat

tro Sirene dell'ifteffo.

Tortà Venetiana guarnita a pergola di torzi di lattuche, fiori, e frondi di cetro firoppate.

Persiche rosse con frondi e fiori sotto, e sopra gramaglietti, a medo d'augellini indorati.

Dattili di pasta siroppata ripieni di giuleppo, guarniti di pasta d'Alcorlo a figure. Teatro

Quarto me fo.

Eatro di cetro lauorato a modo di loggie reali, con cafcio di fiore fopra guarnito d'oro.

Celaglioni lattanti feruiti co lue cimette, dentro va fonte di giac-

eio guarnito di fiori, Oliue di Spagna guarnite con limoncello piccolo e corona di potino intorno, indorate.

La figura dell'America di zuccaro con catena al collo, mani gion te, & testa inclinata, dando fegno di pentimentn. Pizzette di piftacchiate ouate, guarnite di garofali, e fiori di argen

to fopra indorate

Mela tramontane dentro vn refrescatore di giaccio, guarnite di frondi indorate a lunette.

Vlisse di zuccaro sopra vna naue con orecchie oturate, intorno

onde marine con le ue Sizene. Sorbe scielte sù vna canestra di frondi, e fiori, guarnite con garo. fali miniati intorno.

Plattiglio di tartufali con capparini, guarnito di limoncella pic-

cole, e citrilli firoppati. Fonte di zuccaro al naturale con merletti & varij augellini dando mostra di bere, e lauarsi.

Quinto mello.

Rouole girlandate di frondi,e fiori di cetro, guarnite d'argento, & oro afigurate.

Melappie con frondi fotto, & gramaglietti di garofani indoratt d'argento fopra.

Plattiglio di bottarghe dentro ve bacilotto di cristallo, guarnito di pasta Todesca.

Pattone a modo di fortezza con pasticciotti di pignoli firoppati, & Marte con guerrieri fopra-

Dol Armellini che tirano vna carretta di cetro lauotata d oto, & fopra spogne di finocchi.

Pastetelle lauorate a corone guarnite eon oro afigurato. & fiori di gelfomini a torno.

Pruna bianche dentro vna poschiera di cristallo aneuate, & coperte di gramaglietti di fiori.

Carro trionfale di zuccaro con caualli marini con Nettuno & An fitrite fua moglie fopra-

Piramide di giaccio ripiena di coregnali guarniti con parofe & argento fopra.

Galera di frutti con banderole, doue fopra flà Rè, Regina Certo di mulica di cetro lauorata, & indorata

COLATIONE REALE.

SINGORI

SI auerte, che in questa Colatione dourà essere il tutto cose di zuccaro così la terra, come le piante, i fiori frutti, personaggi, animali,& ogn' altra cola, e che fiano al naturale lauorate; Non gli para impossibile, perche vi è facilità molta, e si potrà fare ogni cofa in questo modo cioè, che quando alcuno Prencipe verrà occasione di far detta Colatione, darà il pefo ad huomo esperto, che seco habbia al suo comando queste persone : Disignatori, Stampatori, Scoltori, Pittori, Miniatori, Indoratori, Spetiali, Cuochi, Pasteccieri, Cristallieri, Faienzari, Credenrieri, Stagnatori, Fontanari, Scatolari, Giardinieri, Carrefi, e Mietitori, & ogn'vno di questi habbia compagni doppi con agiutanti, & popò fartto il detto feruitio si metta con ordinanza mese per mese dieci bacili per volta alla Mensa Reale delli Conuitati acciò si vedano molte cose in più volte varie, e curiofe. Si auerte ancora, che ad ogni bacile si mettano tate sportelle, ò barattoli di quella forte di firoppati, che parerà à la persona ne haue rà il pensiero quanti saranno in numero li Perso. naggi conuitati, acciò ogn'yno habbia il suo vaso.



STATVADI MAGGIO:

Aggio vestito di racamo verde con ghirlanda in testa, & alla destra mano Gemini suo segno eircondati di rose.

Bacile Reale, con terra, felici, fraule, & Ninfe eon panare, che le coglieno, & vn canefretto pieno di fraole, ogni cofa di zuccaro.

Bacile in quadro à modo di cortiglio al mezzo ve piede di cello fopra vna persona che percuote, sotto fanciulli che coglicno. Bacile circondato à fiepe di rofe, vn ortolano che le và cogliendo, & Ninfe, che le devaccano in canefire tutte di zuccaro.

Bacile à boffetto con vo fonte in mezzo, con riuoli di aqua, & her be, con Vecelli che beuono, intorno al naturale di zuccaro.

Bacile à modo di giardino con piedi di cetrangole, con fiori, e frutti, vna persona che concia, & sotto barattoli d'essi siroppati-

Bacile onato con pizza di gelo di lattarole, circondata di cime di cedro firoppate à modo di candito indorata d'oro.

Bacile con terra, e prati al mezzo piede di cerafo con fcale perlona sopra, e fotto bacilotto di amarene siroppate con oto.

Bacile a luna con laberinto di vua fpina, gigli, girafoli , in mezzo vn vignarolo, che fona cetra di zuccaro indorato.

Bacile ritorto alla serpentina, con piedi d'oline, & sopra varif nidi con cardilli tutte cose di zuccaro, al naturale.

Bacile ripieno di farde, treglie, cefali, aurate, feorfani, denticio tutte al naturale di zuccaro, guarniti di fiori con oro.

STATVADIGIVGNO.

Ingno vestito di verde chiaro alato con corous in testa, & I il granchio suo segno in mano al naturale tutto di zuccaro. Bacile ripieno di terra con piedi di pruna bianche, vna villanella, che le coglie, & sportella in terra tutte di zuccaro.

Bacile à meroletti ripieno di pani con coronette à torno vecelli fopra al naturale tutte di zuccaro, Rizzati d'oro, & argento. Bacile circondato di piante di gelfomini, in mezzo foglie cappuc-

cie, cocozze, cetroli, & riui d'acqua tutte di zuccaro. Bacile ouato con piante di grisomole, & frutti, sotto canefire pie-

ne al naturale tutte di zuccaro indorate. Eacile con raggi à modo di fole, con pollafirelli arrofiti guarniti à corone al naturale tutti di zuccaro ffizzati d'argento.

Bacile à modo di theatro circondato di cedre, cipielsi, in mezzo vn fonte affettate gente in conferto di mufiche.

Bacile quadrato con pizza di Candia, sopra tefte di garofali rossi, e bianchi al naturale di zuccaro indorati d'oro.

Bacile à modo di boschetto con varie piante, & di Nidi di Pichefopra, & paftore che fona la cirimella di zuccaro totto. Bacile à modo di campagna, con forchi pieni d'orgio fecco con

mietitori facendo gregne al naturale tutte di zucearo. Bacile à modo di tauola, con tortani, infalate, ce polle, cafeio,fial-

chi di Vino, à canto Paftorelle che schei zano infieme.

Luglio.

STATVA DI LVGLIO:

L Vglio alaro veltito di colore rangiato alla defira mano tiene vn leone fuo fegno al naturale tutto di zuccaro. Bacile à modo di valle con puede di celfo rofto, con vn, che le

coglie fopra, e fotto caneftre piene di effe tutte di zuccaro.

Bacile ad'orto, con piante di pruna rosse, & fasoli à piante sotto,

& Bacilotti di gelo al naturale tutte di zuccaro.

Bacile con fiumara à torno à padula con piante di meloni, molignane, e piedi di pioppi tutti al naturale di zuccaro

Bacile in quedro con piante di ciciri, miglio. & persone di campo,

che le falceno, tutle al naturale di zuccaro.

Bacile Reale, con bifcotti, frefelle, fornace, & persone che le infornano, e sfornano, tutte al naturale di zuccaro.

Bacile di pizza di bocca di Angeli, con paparelle aroflite fopra,

tutte al naturale di zuccaro, e guarniti di oro. Bacile à ripa di mare, con totre di guardia à canto Dame, Caua-

lieri, che magnano, e pescatoti, con rete di zuccaro. Bacile con piante di pome bianche, vn' ortolano, che le ua co-

gliendo, portelle fotto piene di este al naturale di zuccaro. Bacile a modo di starza con campo di grano, mietitori, carro con

boui, che le portatutte di zuccaso à i naturale lauorati.
Bacile ouato à liepe di morole con archetti sopra, & in mezzo
pirdi di nocelle consette poste di zuccaso, con vecelli presi.

STATVA DI AGOSTO.

A Gosto vestito di colore sameggiate di sero aspetto, e corona Bacile ouato con piante di gelsomini in Catalogna, garofali d'India, in mezzo piedi di schi bianchi al naturale di auccaro.

Bacile à modo d'orto in mezzo vn centimolo d'aqua, & piante di meloni di pane, e finocchi tutti al naturale di zuccaro.

Bacile totondo con frascate d'hedare, e tutte di fiori in mezzo Caualieri che giocano à le carte, tutti al naturale di zuccaro. Bacile à modo di palleno con piante di percoca, & pera, fotto canellre, e sportelle piene di elle tutte al naturale di zuccaro.

Pacile quadro con pasti di magnare con pani, ficetole, pastoni, carafe, faliere, e sopressate tutte di zuccaro indorate.

Bacile con pergola di corignati, e vua moscatella, vecelli sopra al naturale tutti di zuccaro sitzati d'oro.

Bacile a modo di termini con folchi pieni di Iupini, grano d'India gente che coglieno tutte di zuecaro.

Bacile à modo di ffeccato, e corona atorno, gallo, e donnola infieme in contra flo al naturale tutti di zuccaro.

Bacile con torta di pera firoppate, guarnite di fiori, in mezzo statouette d'Angeli che scherzano insieme di zuccaro.

Bacile à valle con piante di lazarole, gaudini fopra, e bacilotti fotto ripieni di essi al naturale di zuccaro tutte.

Statua

STATVADI SETTEMBRE.

S Ettembre afato allegro ridente vestito di purpura, in capo tiene ghirlanda di miglio, nella destra mano il segno di libra. Bacile à modo di boschetto con piante di cotegne, e pruna casca-

Bacile à modo di bolchetto con piante di cotegnese pruna cafezueglie, con bacilotti fotto pieni di effe al naturale di zuccaro. Bacile ouato à giardino con piante di granate, e cupe di miele, &

Sacile a modo di campagna con piante di granare, e cupe di miele, & fue api indorate tutte al naturale di zuccaro.

Bacile à modo di campagna con piedi di noci, e frutti, gente fo di

pra con baftoni che batteno tutte di zuccaro.

Bacile con pizza di piffacciata guarnita di aguglie, e corone à tor-

Bacile à collina con piante di fichi negri, vecelli fopra, e cacciatori, con archibugio fotto, tutte al naturale di zuccaro.

Bacile à firada con torra di pafta reale con Cauallieri fopra à cauallo, con sparuieri, e biacchi à coppie di zuccaro.

Bacile con palazzo, cantina, botte, tine auanti, & bottari con modo di conciarle tutte al paturale di zuccaro.

Bacile à modo di mercato con barracche, tende, & da canto perfone con montoni di cepolle, e cocozze di zuccaro.

Bacile à montetto con piante di melappie, e diece di fopra perfone che le coglieno, e fotto foortelle piene di effe di zuccaro. Bacile con vn tronco d'arbore carrico di fongi, perfone che le coglieno fopra, & altri fotto che le pigliano di zuccaro.

STATVA DIOTTOBRE.

O Trobre vestito d'incarnato, con l'ale sin testa tiene vna ghirlanda di quercie, e in mano il se go di Scorpione.

Bacile con forno, e fornaro, che sforna pane dallo forno, & posa fopra tauosa tutti al naturale di zuccaro indorati.

Bacile con piante di forbe, feale con perfone che le coglieno, fotto fportelle piene con gramaelieri tutte al naturale di zuccaro.

Bacile con piante di peparoli, faluia, petrofini, e menta à modo di herbaro tutto al naturale di zuccaro.

Bacile à modo di felua con piante di castagne con ricci aperti, e ferrati, e castagne à terra tutte di ancearo.

Bacile con onde marine in alto mare, e fopra galere con vele gonfie, e remi al natura le tutte di zucearo.

Dacile à collinette con piante di nespole con i frutti sotto, spongi spinaroli al naturale tutti di auccaro.

Bacile con arbori carrichi di vite, e vua, fcale, vendegnatori con fenare con cofani pieni, fotto di zuccaro al naturale.

Bacile con boni, carri, carrefe, che carreia vua con auello al naturale tutto di ancearo indorato. Bacile con cafa: torretta, palmento, tine, botte, à torno, e vinac-

ciaro che preme l' vua, tutte di zuccaro. Bacile à modo di campagna, con Cauallieri, cacciatori, e lepri con

Bacile à modo di campagna, con Cauallieri, cacciatori, e lepri con leurieri alla sconetta che seguitano di zuccaro.

STATVADI NOVEMBRE.

N Onembre vestito di colore di foglia secca, cinto il capo di gnirlanda di oliue con frutti, in mano il segno di Sagittario. Bicile di biscotti reali, e mattoni guaratti di fiori a corona al nao

turale tutti di zuccaro fizzati d'oro.

Bacile ad ortalitio con radice, rape Catalogna, e fiepe di fpine a torno al naturale di zuecaro.

Bacile à modo di vigna con piante di vite, pali, e vua, in mezzo

volce, & i torno cani tutt di zuccaro. Bicile à boschetto con piante di forbe pelose, e piedi di faggi,

fotto eaprioli al naturale tutti di zuccaro.
Bicile onato di torta di copeta intorno merli à corona in mezzo

Canaliero armito che combatte con toro di zuccaro.

Bacile à monte con piedi di quercie e ghiande fopra colombi , & fotto pore, e pastori tutti di zuccaro al naturale.

B. eile con pizza di verrinia firoppata, guarnita di cime di cedro.

in mezzo fichi d' India al naturale di zuccaro. Bucile a modo di campagna con aratori , boni e feminatori , con cornacch e a terratutre di zuccaro al naturale.

Bicile con piante di oliue, che fi eoglieno, & forto tauola da ma-

gnare cofe varie tutte di succaro al naturale. Bucile a firada, con carrozze, lettiche, corrieri, & varij perfonage gi di campagna, tutti al naturale di zuccaro.

STATUADI DECEMBRE.

D Ecembre veffico di negro alato con aspetto horrido, & alla defita mano tiene il Capricorno suo legno indorato.

Ba ile con un tertano tagliato appefo al braccio d'un villano, con un fialco di uno, e prefeiutto all'altra mano di zu caro.

Bacile retondo con piante di palme, con dattoli fe pra & fiori fote; to tutti al naturale di zucaro figurate.

Bie le cuato ripieno di reppe le a vento guarnise a coronette, con

fieri fepra al naturale tutte di zuccaro. Bacile à ripa, con piante di guainelle, & persone sopra, che le co-

glieno, rutte al naturale di zucearo. Bande in quadro con caprioli, e porchette artofiiti, guarniti di ciè

me di cedro, & in mezzo piatto di maccaroni di zuccaro. B. cia circondato di falici, e riui d'aqua, in mezzo pini, con frutti

e intro caponi, pollafiri e galhor tutte di zuccaro.

B. cileà medo di campo, con zappatori, fegatori, & vna pagliara
à cano al naturale tutti di zuccaro.

Bacile con piante di firafolania, con frutti reffi, & vecelli petti reffi foprà che magnano al incontro conocch etta di zuceato.
Bacile di raratufoli, & pietre con li forgi fopra, & intotno cicorie

feluaggiole al na urale tutte di auccaro,

Bacile con piante di alloro circondato con hedare, tordi, è meroli topfa, & cacciatori alla postura sotto di auccaro.

Gennaro

De Corteggiani.

STATV A DI GENNARO.

Envaro Giovene alato veffito di bianco, & come Amante ter-I rà nella mano deftra il fegno d'Aquario indorato. Baile à monte, con varie piante carricche di neue fopra l'arbori-

& fotto leoni, e orfitutti al naturale di zuccaro.

Bacile di confetti ricci à paragone di grandini , con viandanti vefiti di pelle in mezzo, con baftoni tutti di zuccaro. Bacile à modo di carrette, con boni che carreggiano legne,e per-

fone fopra, che le guidano tutte al naturale di zuccaro. Bacile à modo di bosco, con retoni, e chiappi, borze, e varii cac-

ciatori, con dardi, cani, e cinghali al naturale di zuccaro. Bacile à modo di lago, con mallardi, papare dentro, e cacciatori

confarchibugi a la poffura à rorno di zuccaro indorato. Bicile con herbe, e fopra capri, daini, leurieri, e Cauallieri, à ca-

uallo fequitando, tutti di zuccaro al naturale.

Breile in quadro con vitella, porco, capretti, & galli d'India vecifi circondati di rofmarino al naturale tutte di zuccaro.

Bacile à finmara con pagliara, e con paffori à canto, e dentro bufale, che nuotano al naturale tutte di zuccaro.

Bacile rotondo ripieno con giacci, tazze , e canali con carpini intorno rutto al parurale di zuccaro firzzati di argento.

Bacile à modo di Romitaggio, con Chiefa, pagharo, e romito à presso al foco che sa oratione al naturale di zuccaro.

STATUA DI FEBRARO.

E Boraro veffito di colore berrettino, e con bella gratia portando alla finistra mano il segno del pesce indoraro.

Bacile con pizza di bocca di Dama, e corona à torno guarnita con

pauncini al naturale tutte di zuccaro lauorati-Bacile à modo di bolco con catalte di falcine , legne , & vna fornace à cofto, con persone, che fanno calce di zuccaro/

Bacile à modo di onde marine in mezzo vna naue, con vele, e pezzi d'arreglierie, tutte al naturale di sucearo.

Bacile quadro a modo di campagna con arbore, e persona fopra, che putano, & fotto altre, che coglieno frasche di zuccaro.

Bacile con tenche , luzzi , capetoni , trotte, florioni, guarniti di mortelle, rofmarino, tutte al naturale di zuccaro.

Bacile à tauola circondara di Dame, e brasciere di foco, da canto di effe vna mufica tutte al naturale di zuccaro.

Bacile con mezza torretta, e fabricarori fopra, che fabricano . & man poli forto, che portano calcina, tutti di zuccaro.

Bacile ouato r pieno di ragofte, telloni, cannolicchi, oftreche, fponnoli, patelle, e tutti frutti di mare di zuccaro.

Bacile ripieno di fafani, e pernice aroffite, guarnite di limone, e pafficciotti indorati al naturale tutti di zuccaro.

Bacale di capelli d'Angeli guarnito di torfi di lattuche , oua filate, & vecellini sutti al naturale di aucearo indorati.

Marzo

STATUADI MARZO:

A Arzo veffito di morato, con fiero aspetto in tefta tiene va e mo alla deftra mano il fegno di ariere di argento. Bacile onato ripieno di zibibo , con corona indorata , & intorne

amoretti intrecciati turti di zuccaro al naturale.

Pacile quadro à modo di ortoli io ripieno di piante di cardoni, acci, rapefte, paffinache, & curt al naturale di zucearo. Bac le a modo di valione, con fiepe di fparacane, & fparaci, con

va contadino, che coglie tutte di zuccaro.

Bicile à collina, con piante di amendole fiorite, & fotto bacilotti

di amendole firoppate tutte di zuecaro.

Bacile à modo di felua, con terra, & fopra fongi, spognole, tafari. tramezzati di herbe rutte al naturale di zuccaro.

Bacile à padula, con canali d'acqua in meszo piante di lattuche, cepolleite, e fearole rutte al naturale di zuecaro.

Bacile in quadro con fiepe di lupoli à torno , & in mezzo broccoli spiccati, e di rape tutti al naturale di zuccaro

Bacile di castagne, noci, nocelle, pignoli, dattili, sichi, e vue passi, e corona intorno al naturale di zuccaro.

Bacile con ol: ue negre, e bianche, e cappari guarnite di limone, e pepe, oglio, aceto al naturale tutte di zuccaro.

Bacile con piante di fenapi, cardilli, arucoli , & accofto rane, tic. ci, e conigli al naturale tutte di zuccaro.

STATVADIAPRILE.

Prile veftito di verde con ghirlanda di mortella in teffa, & alla defira ma ao il fegno del Tauro indorato.

Bacile à caneftra ripieno di torranetti di pane bianco à corona intorno al vaturale tutti di zuecaro figurato.

Bacile difatte quaghato guarnito di capo latte con paffori intor-

no indorati al na:urale tutte di zuccaro. Bacile à mandra con rete à torno , pecorelle dentro , auanti cani. foco, cacano, paftori, che fanno ricotte di auccaro.

Bacile con prati intorno nel mezzo due afinelli con gefti di raghia re carrichi di faue, e pifelli, tutti di zuccaro.

Bacile à modo di orrolitio con piante di cauoli fiori, circondato di viole, e foglia molle tutte al naturale.

Bacile à modo di felua, con varie prante, & capre disperse fotto,o fopra cani, e paffori con zampogna di zuccaro.

Bac le di giuncata guarnito di mozzarelle con felici intorno, fiori fopra al naturale di zuccaro tuti indorati.

Bacile circondato con ptante di mertelle fiorite in mezzo chioce chie, polcini, & oua al naturale di zuccaro.

Bacile à modo di giardino con fonte in mezzo intorno piante di boraggine, maluauifca, e fempreuina di auccaro. Baci e à montetto, con pagliara di gineftre fiorite con varij cafica-

Balli, prouole, e pezze di cafcio à corno tutte di auccaro.

11 fine della Lucerna de Corteggiante

Al Sig. Gio. Battista Crisci.

Ost risplende, & è si chiara la luce della vostra Lucerna (Sig. Criscio) ch'al suo sume potrebbe Diogene il Filosofo senza la sua lanterna. trouar di meza notte, quel che nel più chiaro giorno non trouò giamai; Lucerna, con la quale il franco haueria con maggior lume scorto al buio della notte gl'altrui difetti, al cui paragone la sua Lucerna faria stata picciola scintilla, al cui chiaro lume, è sì illustra la Corte, & s'infiammano i Corteggiani, & si vede il dritto sentiero per arrivare à quel legno, ch'è fine dell' humane ambitioni nelle Cortis Lucerna, che non teme del tempo i danni, che la. smorzi il vento dell'altrui inuidia, nè che l'eftingua l'acqua del fiume di Lethe, mentre i voftri sudori fon l'oglio, i voltri ardori il fuoco, il voltro ingegno l'artefice, & vna vera economia politica la materia, con questa può veder ciascuno il debito del suo offi. cio; il modo d'esser grato; con questa può euitare i scogli del tempestoso mare delle Corti; con questa schiuare i perigli dell'intricato laberinto; relta solo Signore, ch'egli l'espoga al theatro dell'uniuerso per mezo delle stampe, onde possa compariire maggiormente il lume delle fue virtà, à chi auido di gloria vorrà entrare negl'honorati esercitij della Corte, & riconcica il mondo dalle fue fatighe quel bene, che no troud giamai nell'altrui penne; ed io mentre ammiro d'accorro arrefice la bell'opra, mentre vagheggio,e la materia, ed i colori, e l'atte di si vaga Lucerpa, à V. S.bacio le mani. Di cala in Napoli alli 6. di Febraro 1634.

Di V. S.

Affettionatiffimo Servitore

Del Sig. D. Antonio Prestano.

S' A quefte carre il biond'A pollo inclina
De la luce il pennel, per dargli honore;
Se vi foruzza Parnafo il bel licore,
Dell'ouda trafparente, e chriftallina;
Bben ragion, che Pallade diuna
Traffe il natal di Gione: Ella fonore
Fè penne, e foade: hebbe fortezza, e core
lo guerra Bacco, men, ch' in menta ò'n tina
figlio hofpital di Gione, hi gloria grande
J' L'ordin, feròato incofa, ancor humle;
R nella notte ogoi Lucerna è Sole
Diffe via gran Rè, cui l'Afa honora, e cole;
Effer virtà del pari alta, e virile,
Scherar foldare, ed ordinar vivande.

Del Sig. D. Andrea Mazzeo.

O Quanto à marauiglia, e con bell'arte Crifcio n'infegni della Corteil vero Anzi veggio à quel fuo doppio fentiero Sol di tua luce la meggia fle carte. Qual fi tua luce la meggia fle carte. Qual fi ficrite d'amor cante dei Marte. Tal doppò lampi, e tuoni à noi ritorno Fá fi pompolo Cinthio, de lieto gira Ch'ogoi tritla orocella, há feombro intorno: N in men la tua Lucerna ecco fi mira, Ch'ardendo di virtù co' raggi adorno Rende chiara l'ectre, el mondo ammira.

Del Sig. D. Alberto a' Acquavina d' Aragona.

L Vee, che feuopne i più ripolitinganti.

Del tempo inido, e de gl' humani coti.

Hoi ne dimofri glodi), & hor gl'amor,

E qual fi regga l'huom dentro gl'affanti.

Ogi a la meta de p û chiari honori.

Ch'hoi maj hoom'inon dig già, che da te infuoti

Penfi ichermif dal futot de gl'anni.

None Lucerne vil feoria à virtute.

None aggio perrendicha la virtute.

O fitani effetti del tuo fil facondo p

Porge la luce tua coman falute

Da la Lucerna tua fidele aita,

Augusta patre à chanta fine il mondo.

ALL STREET

Del Sig. Gaualier Aleffandro Dini.

Rife; quella, c'hai Tà lucerna ardente
Onde chuaro fra no de letrera auuampi,
Neua fiella d'hoñor con vin lampi
Nel bel Ciel di ture Catte elce ridente.
Ne vanti Apollo illuftator poffente
Di que l'a face, c'ha ne puri cumpi,
Che maggior luce Tà (reinendo flampi,
D' gloria Illuftre; e di virtù lucette.
Cesì unchi d'obbio l'ombra letale
Et allumi le Corti, e'l Mondo El ce
Dal tuo vago fplendor, lampo fazale.
Horn ev enga ciafcun', mur felice
La tua chiara Lucerna, oue immortale,
Chi farfalla fi fa, logge fenice.

Del Sig. Aleffandro Benilacqua.

Veerna non è già, mà face ardente
Le vince d'Aquilon, d'Oftro gl' humori
Gaimar non teme, nè fia mai languente.
Beninfira d'uce ad ogni mente.
Negli abilsi profondi, e negl' hortori
Arriuano recente i fuoi fiplendori,
Dall' indo al Moro, ad ogni firana gente.
Inuidia i fuoi fulgori il dio di Delo,
Cede ogni fe lla, ogni Pianeta è ofcuro,
Perda il fereno appò di effa il Cielo.
Luce, che filende ad ogni ero più duro,
Fare, che accende egni impetrito ftelo.
Stella, che foroggii Catenggian ficuro.

Del Sig. D. Angelo Geonfilo.

Pa ofcura la Corte, e già parea
Speracolo d'hortor ciecto, & hortendo;
Quando la penna in man Crifci firingendo;
LV CE fècomparir, che l'Alme hor bea.
Dauani gl'occhi l'elemplar tenea
Dell'increato Sol, che diuidendo
La gran malta conitata, vin tume ardendo:
Fece [puntar, mentre il bif: gno vigea.
Emulo illuffre a la Factor fourano
Ches'al cenno del labro il lume aprio,
Noua LV Cé apparir fala fua mano.
E (morzarla non pnò l'onda d'oblio,
Nè mai altra accenderne ingregio humano,
Che produr luce altri non può, ch' via Dita.

Del B. P. D. Adriano Trino.

S E per fublime colle il piè mouesti,

B per seniero fatecole, ede tropo Poggiasi al monte, our fiammeggia il merto,
Ne chiari studi piri gelasti, sa denti;
Se na dice mar d'ogni virri ponesti
Le meti al tempo, e natugante especto
Desti al Ciclo supor, pria in lume aperto
Della Lucerna tua gli rai scorgesti,
Se nel tuo primo, e gioueni albore.
Corona alta d'allor ti ense il crine,
Ne campi hai pria d'asservato cossi d'estranta l'aureo consine
Toccasti è mio Signor, così l'inonore
Soglion fol acquistari l'alme Dinine.

Del Sig. Afeanio Pignatelli Conte di San Giouanni.

S Plende l'alta del Ciel face superna
Al nostro Mondo, e chi suoi vari joggetti.
Difintamene i variati aspetti
Fà. che l'occhio morral vegga, e diserraz.
Splende Cricio genui la tuta Lucerna
Al Mondo delle Corti, e i vari pestiti
scopre altqui del ferunte, e donde aspetti
Ciascan' ò grane biatmo, è ggloria cerna.
Onal dinin lume, ò quil celefte, e pura
Face in lei tanta luce auniu, accende,
Che vince, chi la fama altrui sa oscura.
Vannouno Apollo, Tù si c'hor comprende
Ciascan' ond' è ch'ella tutt'altre oscura.

Del Sig. Berardino Pizzella.

V Tue di firmamento aurate fielle
Propi illufri del Pittore eterno
Che fi tal hor s'ofeura il Ciel fuperno
Tofio chiaro divien da più fiammelle.
Quando menate à balli ardite, e finelle
Intorno all'orbe, ò al caldo, ò al freddo inuerno.
Mai riguarda fie in quelto baffo auroo
L'emule di voi fteffe tanto belle.
In van pur y 'infuperbite inuano
Pareggiar può eon noi luce terrena
Differifee dal Ciel fplendor humano.
Hor che direte, mà mirate ; supena
Compi quefla Lucerna ardita mano
Chai Ciel volò, doù hor plende fetena;

Del Sig. Benedetto Paccini.

Refect pur fece Crifci al nome eterna
Finita face, e limitata lucer.
Fiamma, the fol tra folchi horrori, e duce,
Picciola, breue, vil detta Lucerna.
Dou'è maggior horror, doue s'auverna:
Doue Calfor s'inuoca, ò ver Polluce,
Fuor della Corte più ; oue conduce'
Altrui, fenfo, deflino, ò caufa interna;
Qualung; in figran mar varca il fuo legno
Crefci habbia per Pilota, e per Nocchiero
Temer aou deura turbini, ò procelli;
Che Crifci è fundra per colpire al fegno,
Crifci iu ic feca a, e d'atti, e d'opre belle.

Del Sig. D. Confaluo de Palma.

Senera de virtudes de(cofo,
De Neron fue Maefiro (ofegado),
El tiempo que lo tubo fuferado
Hafix à causar con fin tan procellofo,
Horacio por fus verlos fue famolo
Por fus obras Homeros celebrado
Y de fiter ciudades defeado
Por hijo fuio come cafo onrofo.
Muy mas dichofo con racon Te llama
Singular Crifci pues eferiuse quanto
Pafa en las Cortes de Señores a los
Dando con tua Lucerna clara llama
Con que guiados bien fe arreuan tantos
A ganar con feruis buen nombre y fama.)

Del Sig. Col'Antonio Altomare.

N terra nacque, ò pur dal Ciel difeefe
Questa Lucerna, che si chiara splende e
Mano morrale, ò d' immorral l'accese
Che tant alto siammegral l'accese
Spirco morral fors dal Giel la prese,
Se tant'alto morral formona, e a seende,
O su del Ciel pieta, dono cortese
Per far di Corte à noi veder le mende e
Luminosa ella appar, si vede, se elces
Non può l'origin sua essera de l'elo;
Ne luce i sol a van Lucerna accresce
Ell'è ben nata da ferrore, e zelo;
Ma perte Criscitanto in alto cresce,
Che varca il mondo, gli essentine el Cielo;

Del Sig. D. Filippo Gomez.

H Icieron muestra en vos de su grandeza,
Ogran Crisci. lo Diose immortales,
Y como, o timo dones celestrales.
S'intaja os repartio naturaleza.
Ioue su rayo, os dio que es la vieca
De palabras, que mueuen pedernales,
Diana, enexceder a los mortales,
En pulitica y etilo la pueiteza.
Mercurio, las istorias, entricadas;
Martee d'uctre vegor que el brazo os muere
La luz, a la Luzerna el facto, apolo
El austro ynsuencias conzertadas.
Su cienzia las ermanas totas mure,

La fama eterna el polo, al otro polo.

Del Sig. D. Francesco Carrasa Duca di Gersai.

Principe dell' Insuriati.

Poiche l'eterno fabro in vu compofe
Quarc hi natura fotto lui confperfo
Accio non fuffe il tutto al bullo immerioCreò la luce, che lo d'iafcofe.
A quella l'opre, e'l tempo fottopofe
Ellà difungue dal purpureo il perfo,
E qual Vicaria a lui nell'vniuerfo
Rezge, informa produce, orna le cofe.
Però Crifi i imitando il gran fattore

Ricco di raggi de la luce eterna: Dai decoro a le Corti, & orni il Mondo, Sgombra dell'ignoranza il Cieco etrore Scorto il buon Corteggian da tua Lucerna, E (embra nel feruire Angiol glocondo.

Del Sig.D Francesco Bernaudo Principe dell'Accademia
de gle Erranti di Napole.

RISCI l'eccella tuavaga LVCERNA, Che schiarir foschenot i ha per collume, Là ne la Region pura, e superna Ou' è foco immoital prese il fuo lume. Schiarir purc'ella anore la valle inferna, E di Dite crudel l'horrido Fiume, Tanto ne i densi errori hoggis i intrna, Tatto auanzando il Sol rassembra vn Nume. Distrometeo nouel opra si grande Doura solo dal Ciel prender la Vita, Che solo del Ciel l'aro splendor che spande. Tra ben mille d'horrori il calle addita Que a orre si giunge alte, e mirande Quel che la dritta via hoggi ha smarrita.

Del Sig. Francesco Como.

V Oi, che col nome, cofi chiar o hauere
Illustrata del mondo ogni pendice;
E come oriental rara fenice
Net diuin fuoco rinafcendo ardete.
Senza punto temer morte, në lerhe
Ecco del monte vincitor felice:
Oue ad ingegno human poggiar non lice
Con le penne di gloria al Ciel v'ergete.
Hor che la Juce in vi la cima miro,
Che la strada mi mostra, el dritto calle 4
Fan che acquetato alla mia fin respiro.
Fan che acquetato alla mia fin respiro.
Fan che acquetato alla mia fin respiro.
Nen Atlantate, ma Cricisi il pora in fipalle.
Non Atlanta, ma Cricisi il pora in fipalle.

Del Sig. Francesco Antonio Mucciole.

Rifci al tuo crin non fol di verde alloro, Fregio, che ate tal' hor ben pur conuiene Tù' bel Thirren da Cigni, do da Sirneccia alta ghirlanda o cerchio d'ore. Ma fopra il fol nel più lupremoc teoro La ve tu fol fondafii ogni tua fpeme Da spirit più vicini al dommo bene Da spirit più vicini al tommo bene Di flelle ancor s'intelle alto lauoro, Tal hoggi e'l tuo valor, e l'aper tanto, Che l'atto fingolar infra la gente Thonora il mondo e'l Ciel t'offre i fuoi pregi Crefci dunque alla gloria, o Crifci intanto Caggia l'inuidia, e tromba ogni viuente Intera, in Ciel fa di uni d'atti-grept.

Del Sig. Francesco Mancino.

Væ noua lis Pindo , folem tua Crifce Lucerna Vt fecum certet, cogit adire Deos Subrifit Phebus, rifuq, abfumere litem, Credidit, & flammam extinguere Crifce tuam Hle ego fol inquit cefi moderatur, & orbis Qui mecum certet lumire nullus erit Talia dum iactat, Crifci fic otta Lucerna eft Sunt etiam nofiræ munere Phebæ facis. Sidera funt procerce famulam tum turba minor eft Gloria Telluris, principis Aula Polus, His do iura potes animis vtfydera cedum Sic fole el maior Crifce Lucerna tua.

N Efeio quo fato oceasum nascimur omnes Tuq, oculus mundi nasceris oceiduus Gloria, nomen, opes honor, & ver nobile vultus Instable incedunt interitura Rotam Que crescunt viuunt, que a Crisce nomina ducunt Hee Crescent omne duse Lucerna tuum.

Del Sig. Gio. Francesco Giliberto.

Cicchi feguaci de le Reggie Illufti,
Che tanca ambitofo o tre il defio
Trahendo il miglior ben posto in oblio,
A iteril speme conscerate i lutti.
Cit di ragioni vanni (Augel palustri,
Crudel vi tarpa, acciò ch' il volo à Dio
Da voi non s'erga? Ahi tal pensice men pio.
Al vostro danno non vi faccia industri.
Fermatei passi, el guardo, e vi sia guida
Nel cieco horror del poco saper vostro
Del gran Crisci la luce eterna, e fida.
Dou'egli spiega con pregiato inchiostro,
Come in Corte tal hor si pianga, ò rida,
E qual paest s'erga si mezo al ostro.

Del Sig. Gio. Andrea Capocelli.

Ale tue dotte, e ben vergate earte hoggi con facil modo il mondo impara, Crifei gentif (o merauglia 1872). Di tutti i Corteggian la più ver atte. Quefa Luceran tua, cui 'I Cel comparte Oglio d'eternità, rende fi chiara La luce (ux, che quasi fi doi rifchiara L'altrui menti confufe un ogai parte. Hoi fii, che con la letora d'ivi fal lume La Corte fi può dir lieta, e felice Forma apprendendo, e puì gentil collume Mercè del faper tuo noua fenice. Che fei d'alta eloquenza un viuo fume Del tempo in onta, e delli niudia vitree,

Del Sig. Gio. Luigi Bocciola.

Fficij memores, quæ non ad fydera Diui Enexere olim torpia mouftra foecus: El maior minus vafa fimul leo manibus ardet, Et mugit Taurus, net folet ire canis Si lorus officij, & pecudes donantur olympo Aulica cum celi fede Lucerna caret Ah video & timeto quantum fibi Phebus ab illa Si cupis aftra, micet fag tua Crifce minus, N Ds Jouis arbitrio fluit & lux aurea Cefar Dum ludrica iubet munera mane venit Diuifam merito Imperium cum Cefare vates N-fcio qui eccinit fponte tenere louem Aft morte in media, qur plurima regnat in Aula Dum decorum pandit Lux tua Crifee diem. Hec noclem facis vna diem, quod relfat vx vltro Jam eadat toto luppiter Imperio.

Del Sig. Girolamo Fontanella.

N qual poggio apprendesti O Crisci tu di regolar le Corti & Doue doue prendelli Modi fi belli, & ordini fi accorti > Chi ti dettò, chi t' infegnò dopoi Si bei concetti, onde bear ne puoi » Forse in Pindo poggiasti, Que il Rè delle mufe ha febe il feggio ? Tu i saggio imparasti ... Come offerui ciascun regal corteggio ? Ben ciò cred' io, che con misura, ed arte-Signorili coltumi hor mostri in carte, Forse doue hà la luna Pompofo trono di rota nti stelle ? Quando il mondo s' imbruna Offeruanze di Corti hai tù si belle 2 Ch'emulator del luminoso Duce A le tenebre altrui porti la luce. O di paggi volanti Che paffeggian là sù, lucidi, e belli > Ne le fale stellange Schieratti intopno i mulici drapelli, Le leggi hai tù, che con si bella forte Fili vaga tralor l'empirea Corte. Ben da gli Angeli appresso Hai de gl'officii il ministerio alterno. Che raccolto, & compreso In tre ordini alati han feggio eterno, E da gli Angeli pur recaso a noi. L'ylanze hai tù di corteggiar gli Erol.



Del Sig. Gio. Battifla Bafile Conte di Torone.

Per tempeflofo Fgeo,
Ou'il vento e fallace, e l'onda in'da,
Crifci fei de gl'erranti e feorta, e guida,
E mentre additi, e moltri,
Come fi fugga e forti e feogli, e mostri,
Con arti vui he, e fole
F de la tua Lucerna inuido il fole.

Del Sig. Giofeppe Tipolde.

A Raggione rifuona
Del tuo nome Parmafo, & à raggione
La fua tromba di tela fama fuona
O bel lume, anzi nume
Del e Corti, che porti
Luce à la luce, & a la morte morte,
Mentre che de la Corte
Il Mar anar, ch' è trapaffar fi duto
Rendi dolce, e ficuro,
E in vi n la Corte, e'l Cortegian famofo
Rendi, e te gloriofo
Che quantaltri in te crefee CRISCI crefei-

Del Sig. Gioseppe Caraprefa. -

S E'll nome hautet, i penfier Santi, e'l core
Di quel di cui maggior fra noi non nacque
In cui tanto fe fiello i debo compuscque
Gratte, ch'a pochi da l'eterno Amore
Giulto è chi no gni tempo a farui honore
Giafcun s'inchini, e come m'al fitacque
Voltra virtucori da le fredde acque
Dal Tanai al Nil fi fiparga voltro odore.
Ond'io, al chiaro fipendor ai quella L V C E
Deuoto nauizante hor mi riuoto
Che mi figi and mar benigna duce.
Sperando vn. d'i vederti in Cinto, accolto
Poggiar per quel fentier che al Ciel conduce,
E i tuoi merti cantar con fili più colto.

Del Sig Glacomo Arno.

S Cefe lampa da l'Ciel, col cui filendore l'Ifuguitio Hebreo dall'empij artigli Del Egitto nemico, e del feiglio gegel, e la tema del notturno erfore. Lucerna hor venne al Corteggian hortore Che dimoltra il fenite, ficopre i perigli Emoltra il dritto calle, oue s'appiglia L'huom' pago di lu lor, vago d'honore, Ceda quella però ch' in notte ofcura Refe foi lume, quefa al giorno rende Dell' intelletto human luce più pura, Quella fuan', quefa in eterno accende Tra le memorie e cerfee, e in canta arfura

Fatta lampa del di sù l'alba splende.

Del Signor Honofrio d' Andrea-

Veflo, ch'i più bei Gigni d prous intenti

Particer al fuo dir ond'hebbe in for e
Co-l canori, e non più wdit accenti,
Che uno fian più temer ten po, ne morte.
Apprefe ben da ferafini ardenti
La legge, e i modi dell'esterna Corte;
Indi mentre l'efpone infra i vinenti,
Fia che llupore, e meratuglia apporte.
Colmo fen va di più fublimi honori
Varca il fuo nome, oltre le nubi, el gelo
Già s'apprefiano à lui palme, & allori.
Mà più la luce reuerita in Delo
Inteffe al crin famofo aurei fofendori

Che fol convienti a lui freggio del Cieto;

Del Sig. Horatio Comite Prencipe dell'Ineauti-

The both of the state of the st

Del Sig. Honofrio Ricci Principe dell' Inrefolutt.

Notte è la Corte, affai più fofea,e nera.
In cui d'alta virtu raggio non fplende;
Ma d'odi, inuide, e mille Jarue hortende
Empia Regina ambition v' impera.
Nell'ombre fue l'adulatire fethiera
Varie reti d'inganni orditer, ôt tende,
Altri giù cade, ôc altri in fufo aftende:
Chi ha merce, chi fi duol, chi otten, chi fpera.
Ma cui foorre i fentier di quefla Corte
Si che'l ver ne gl'orror vegpa, e difcerna
Nel piè trauie per vie feofecie, ôt torte.
Quefl'habbia feco ogn'hor chiara Lucerna,
Che di fuoi lumi alle fecure foorte.
Non fia, che'l mal non feopra, e'l ben non feerna;

Del Sig: D. Marzio Greco.

S Taua giocondo Apollo, & il fuo lume
Più lucido, e più vago era quel giorno;
Giuan le Mule con pompofo corno,
Scherzando à gara, intorno al facto nume,
Quando d'alta Lucerna vn nuouo lume
In Elicona apparue; onde reflorno
Priui della lor luce, e con gran fcorno
Ne di cantar più mai altra prefume,
Onde Febo chiamolle, e diffe à loro;
Di che temete ? non fapete vol,
Che fpetta à me di datui nuouo Duce.
Ecco Crifici gentil cinto d'alloro;
Ecco la fua Lucerna, pur tra Noi
Crifici l'accefe con eterna luce.

Del Sig. Mario Gionti.

Ome l'alma del fol, luce fourana.

Ne fiche per volger del Ciel giammai non flanca.

Ne rifchiara, rifcalda, e ne rinfranca.

Il cor dal rio timor dall'ombra vana.

Così la tua Lucerna ne fia piana.

L'arte del ben feruir lucida, e franca.

L'arte del ben feruir lucida, e franca.

Ne diuien, che l'vecida, ò l'allontana,

E dettinguendo dalle fipine i fori.

Fà ch'ogn'un voella quefii, e lafci quefle.

Ele vergogne abborri, ami gl'honori,

Ond'effer ira l'eterne alte facelle.

Deue ripofla, che non fon magglori.

No più degne di lei, nel Ciel le flelle.

Del Sig. D. Michel Angelo Girardo.

L Cielo ingegno human non fù ch'ofasse Di formontar con monte imposto à monte Da che il gran Gioue, rintuzzando l'onte A i fier Giganti, l'impeto ritrasse. E pur vedemo in quelte parti balle Te intrepido Gigante, e te Fetonte Ch'accendesti la luce, ergesti il montes Onde nel Ciel il Corteggian poggiasse. Col lume tuo di luce illustre, e bella Oltre i lidi d'occaso, oltre gli Foi Miro Crifci tua fama, irfene anch'ella, Felice te, co i Corteggiani tuoi, Chi ritrouar fi certa, & chiara stella Ch' il porto fegna de i più illustri Eroi.

Del B. Padre Fra Michel Angelo di Napoli.

Vgato di Mortal vago d'errore Ricourò in Ciel d'ogni virtute il pondo, Onde ne l'ombre sue sepolto il mondo Piangea fe fteffo entro'l fuo fteffo horrores Quando di vago infolito folendore Vide rendersi, il sen chiaro, e secondo, E (cioglierfi il fuo vel tetro, ed immondo In Infegna di fama Aura d'honore. Merce, che dal tuo fil Crifci di rara Nous Lucerna vicendo il lume eterno, La caligine fua fuga, e rifchiara. Tal; fe fà'l fol del fuo iplendor fuperno. Moftra ne raggi fuoi lucida. & chiara. Fuga'l torbid horror del noftro inferno.

Del Sig. Mare' Antonio Catignano.

E Ver, che l'alta, e luminosa fronte
Del sole rafferena l'aria, e'l Cielo, Ma non dell' intelletto il fosco velo Rischiara a l'huom con sue chiarezze conte: Queffa Lucerna tua, Crifci, ch'al monte De le Corri spiegasti al caldo, e al gelo. Dona rai di virtà, d'opra, e di zelo Dal suo felice, & lucido Orizonte. Splende di giorno il fol, questa rifplende E di notte, e di di chiara Lucerna. Che fempre giouz, e'l fol gioua, ed offende Nube ricopre quel, questa s'interna Trà l'ombre ofcure, ou' à dar luce attende: Manca quel, quella crefce, e fi fà eterna.

Del Sig. Mario d' Auellind.

Rifei quefis Lucerna fi lucente

Ch' in van contro di lei pugna, e contende

Euro d' tempo a far tue fiamme figeme.

Vi corptonit, e pià d'en alma ardente

Armarif contro a cui l'opprime, e offende,
Mà quell più a'aunua, e pà rifplende,
O fia l'humda norte, o'l fol cocente.

Non potran l' Alpi, n'altro immenfo monte

Accorte con la eima arrivial Cielo
Eguagliarfi, di preggio al tuo bel Monte;
Eth nensà, n'i blondo Dio di pelo

Col fuo (plendor rifehara Terra, e Monte a

Tà folendia to Cielo, jia Monte, m'Ala; intelo.

Del Sig. Matteo Luceclara.

Va viges, vitam patulam labori
Miror, o Crife Rudijs dicate
Vinde quid decam, populis anate
Nemini cede s (apientiori.
Ne Ac viuenti propalare late
Tend to eccultum, & tenebrofitate
Omne dat miftum proprio colori
Sirou a scenda Deitatis igne
Grande Lucerna runlans o oantes
Aulicis ma fras tramicem bonorum.
Sectio qua propter Deuse se benigne
Gentium quas quis vocitant amantes
Te choris pauleuss sumeata polorum.

De D. Nicolao Coppula.

Emis, ve in fladio eurentes brauia captant. Brauia quote ceg sut ocyas re viam Ste Critei in fludio nobileum curris, ste vitro Gloria victori fic capienda venit. Bruia fi caoces parum efi Baptifia fed & Nos Lauia duan volumus, vincimur, & capimur,

J.F.

De Philippo Formofo.

T Vlgratintonso clarus si erine Cometes, In rutilo sa situs monafret & axe suos; Obstoper, a en titode mirandi lumina lucis Neleit tune vilum ponere qui sque modum. Talia sed tandem sauis portenta periclise. Noueric este gravis nuncia trissitua. Auricoma patulo nune surgit in Orbe L V CER NA Qui sestiua quous signa cometa refert. Punicei Celi apparens compagibus ille Funera Principibus signat acerba Virise. Ambitioss superioris quos educat Aula clientes Hie origine, Ducibus viuere rite parat.

Di Aleffandro Pelecebia.

N El'horrida flagion, quando più verna
Tra le Corti del Mondo il tempo irato
Crifci la tuz Lucerna
Ne lo feuro mio flato
Fache l' mio mal difectra
E con lume di fede à più bel Polo
Le prane del defio, mi feorgre à volo.

Del Sig. D. Paolo Mendozza de Alareon Marchefe di Renda.

M Entre Crifci tal'hor della tua luce
Il raggio miro al paragon del fole
Anelante la feorgo, e in quaffa unive
Nuono fittopra, e inuficato adduce
Daforo camin facilità produce
A cui d'ella fi ferue, o vera prole
D'odore immenfo, quale à cui ben l'ole
A faggio eccelfo il guiderdon conduce.
Parlin per men into fatoro le fchiere
De Cortiggiani, hormai parli quel monte
Che luci htobe da te ben chiare, e vere.
Taccian qui dell' inuidia i fproni, el l'onte
B ciafcun gridi ad alte veci, e fiere
Cogliam'acqua di gloria in que fio fonte.

AF

Del Sig. Caualier Profpero Profperi.

Rifer alter ne puni gir con tua Lucerna
Ne temer del no tempo il dente edace
Che così ch ara folende, che la face
Dell'orbe ofcura con la fua luce eterna,
G'è valto tempio il mondo, e la fuperna
Struaz reallabergo, oue la pace
Minifra gloria, ina d'intorno giace
Nobil fluodi chi ferue, e chi gouerna
Al tuo lume gl'erranti il ricco porto
Accoglie i e gl' infuriati han di falue
Oglio falubre contro l'acque humore.
Degao fei d'ogni palma, e d'ogni honore
Colmo d'ogni fauer, d'ogni virture

Per te sorge vital, chi giace absorto-Del Sig. Pietr' Antonio Pignatiello.

Orifici à te di f-mpiterni allori

Nor ben conuienfi, ed ar non corrifonde
A celefti virrù, terreni honori,
Ch l'herbe imphiralant a'i var ji fori
E di vi ui fmezidi ornar le fronde,
E far fetcon al Ciel, tranquille i'onde
Merauglie fon tue, fon tuoi flupori.
La vaga tua Lucerna alta, e gennile
Che porge al Mondo fiutti di gran fpeme,
G. unger farà la mia fperanza a ritiz.
Ignara penna mia, baffo mio fi le
A che volar tane alto poi che ceme
Lodar coffui, chi shi nel Cuel arrusa.

Del Sig. Paolo Tifone.

Gemello del foi frate d'Atlante
Ch' in va portafir al monte, e al monte il lume
Ben potrei dirti effer nouello Nume
Potre de le glorie ure, ion tale, e tante,
Che dal monte gentil le vighe piante
Nafcon, ne fin g'a mai, ch' viqua perdime
Efferti vigual poi che nel tuo bel lume
Infigni il modo, nel l'eruit coffante.
Cerere a gran raggion circondi, ed orni
Di vighe fughe il capo di coffui,
Età T-Enno Dio di verdi fronde,
Che mon fii mi la Dea nata nell'onde
Si venerara come fian da lui
I vostri altari, & honorati, ed orni-

Del Sig Pietro Antonio Fontana.

M Entre ammiro vna Luce, che rifplende A guita di cra'bonchio in luogo olcuro Poña lu alticro monte oue al lecuro Ogni forglia morral di virtà accende Luceria è lei nomata che comprende De Corteggiani il varco, & l'aipro, e duro Stato di Corte, e come l'immaturo Tempo conuen pallarifi (ena cmende) Vedra il a Corte vo Oceano immenfo Piena d'intuidie, tradimenti, & onte Serena hor la vedra pien di contentifi Dunque s'à quello mare il tuo confendo Condefeender vorrà per uno orizonte Ti fa queffa, e poi palfa i gran totrenti.

Del Sig. Tomafo Trencha.

Ome del Ciel la più lucente spera
-- splende colà, fra criftallini campi,
Mentre con moto eterno, eterni lampi
Alternando nel mondo, al mondo impera
S'aunien, che nube ingiurio fa, & fera
D' improuiso la terra in ana flampi,
Con più vigor parche la terra auampi
Con più filendor nel Ciel riforge altera.
Tal già splendente in luminosi raggi
Quelta mitte avua chiara Lucerna
Rischara i sens, & l'altrui glorie absorte,
Ch'emulando quà giù l'empiera Corte
S'auuien ch' nundia il chiaro lume oltraggi
Cresce, ò Criscio viè più con luce eterna.

Del M. B. P. Pra Tomajo Acquanina d' Aragona-

Selende frà l'ombre delle humane Corti
Quefta chiara Lucerna, e i quoi fplendori
Moltran fecure vie, lentier più corti
Per la gloria affeguir, giunger gl'honori,
Come fi deue addira ajinguiria, e torti
Finger ral hora, & emendar gl'errori
Effer pronti al ferur in el tutto accorti
Meffe (perar de premi infrà i fudoci
se rifplende io la viddi; o la mirai
B tanto al mondo maggior lume adduce
Quanto fiarge u'l'monte i (too bet rai.
Cricci fà, che l'acce, fe, indi riluce
Sua gloria; mente vicir non può giamai
se non da chiaro inegegno van gian Luce.

Riffosta dell'Autore.

Anori Cigni, che fpiegare l'ale
La Prodo no, main Ciel con alto fille
Qual loda porto daru n' e baffa, e humile
Per va merto inmortal loda mortale.
Taccia la penna mia, che indegna, e frale
âcriuer non può con armonia fimile
Mialuceria men'val, che troppo è vile,
Nea a voftri fplendori è raggio vguale,
Cant di voi quel gran cantor di manto
Con penne, e tromba d'or, la fama al Cielo
Spieghi al luo dolce luono il voftro canto,
Osfira luce iomigli il Dio di Delo
Ch'io formo per moftrar voftro gran vanto
Nuouo Timante del filentio va velo.

Errori più notabili occorfi nel stampare, rimettendo gli altri alla prudenza di chi legge.

	Errori	Correttione
16	guidauano	gridavano
20	Fransecco	Francesco
22	crinere	fcriuere
28	imbabirfi -	rimbambirse
56	falco	fcalco
66	verde	reale
293	dopo Pasqua	di Pafqua
325	Capitolo quinto manca.	
226	primo meflo	vol caldo

Imprimatur. Felix Tamburellus Vicarius Generalis. Neap.

Mag. F. Felix Milenfius August. deputat. vidit.

NOS-146+343















